DRINKS.

Ole Smoky Apple Pie American Whisky 5cl, Pack de 6

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701275
Alcool	35%
Contenu	30cl
Pays	Etats-Unis
Région	Gatlinburg, Tennessee
Embouteilleur	Ole Smoky Moonshine Distillery, 903 Parkway #128, Gatlinburg, TN 37738, USA
Marque	Ole Smoky Moonshine
Type	Whisky aromatisé
L'usage	pur, on the rocks ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	arôme dominant de cannelle, accompagné de notes de pomme et de céréales. Finale: courte et épicée.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	mélangé avec du jus de pomme, de la cannelle et d'autres épices
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	im authentischen Konfitürenglas

Description

Le Tennessee Whiskey a été fabriqué pendant des siècles, mais dans le passé cela se passait principalement sans licence, donc presque illégalement. Ces spiritueux sont traditionnellement appelés des Moonshines. Lorsque la récession a frappé les États-Unis en 2008, plusieurs états ont cherché un moyen d'accroître les possibilités d'emploi et de conserver les recettes fiscales. Une option pour atteindre les deux était l'assouplissement des lois autour des distilleries. Le nom « Moonshine » est resté, et depuis 2010, la distillerie Ole Smoky, située au pied des Smoky Mountains, attire beaucoup de visiteurs. Désormais, l'entreprise produit sur ses deux sites, à l'aide du maître-distillateur Dave Pickerell, 15 variétés différentes de Ole Smoky Tennessee Moonshine, d’après la recette familiale vieille de 100 ans et avec des ingrédients locaux. Pour sa marque distinctive, elle a choisi des bocaux à confiture, en lieu et place des «bouteilles normales». Ce whisky aromatisé avec du jus de pomme, de la cannelle et d'autres épices, complète la collection remarquable des Moonshines. La distillerie recommande de le combiner avec du Ginger Ale, afin de créer un "Apple Ginger". En raison de la teneur en alcool très modérée, il est également possible de goûter l'alcool pur et de découvrir son profil fruité-épicé.