DRINKS.

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703311
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	Kentucky
Embouteilleur	Beam Suntory Inc.
Marque	Jim Beam
Type	Bourbon
L'âge	4 ans
L'usage	pur, on the rocks ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Whiskey Sour, Mint Julep, Boulevardier, Gold Rush, Manhattan, ...
Dégustation	Goût agréable, doux et typique du bourbon avec des notes de maïs sucré, de céréales, de bois de chêne et de vanille.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	stocké pendant quatre ans en fûts avec "Alligator's Char" (niveau de calcination 4)
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Le whisky bourbon classique de Jim Beam, avec son étiquette blanche, est souvent appelé "Jim Beam Original" ou "Jim Beam White Label". Il est à base d'un mélange de céréales secret, composé de maïs (au moins 51%), de seigle et de malt d'orge, et contient la fameuse eau de source filtrée au calcaire du Kentucky. La souche de levure cultivée est également un secret de famille bien gardé et n'a pas changé depuis plus de sept décennies. Le mélange est finalement chauffé à 96°C dans une colonne de distillation. Le liquide fermenté s'évapore, mais ne bouillit pas. Après deux cycles d'évaporation et de condensation, un High Wine à 67,5% est produit. Le spiritueux est ensuite stocké pendant quatre ans dans des fûts de chêne blanc calcinés. Fred Noe, maître-distillateur et PDG, surveille le processus - il est un descendant direct de l'ancien fondateur de la distillerie, Jacob Beam, qui a émigré d'Allemagne. Fils de Booker Noe et arrière-petit-fils du légendaire Jim Beam, il a grandi dans le commerce du bourbon dès son plus jeune âge. Le Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey est l'un des bourbons les plus vendus au monde. Sa popularité est due à sa très grand adaptabilité pour les boissons mixtes et à son prix abordable. Au cours de la dégustation, le bourbon donne une impression de céréales (maïs surtout), de vanille et de chêne.