DRINKS.

Jim Beam Honey Liqueur de Whisky 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703312
Alcool	35%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	Kentucky
Embouteilleur	Beam Suntory Inc., 3200 Georgetown Rd, Frankfort, KY 40602, Vereinigte Staaten
Marque	Jim Beam
Type	Liqueur de whisky
L'usage	pur, sur des glaçons ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex. mélangé avec du Ginger Ale)
Dégustation	Avec un arôme de miel naturel et constant, ainsi que des notes subtiles et typiques de bourbon.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	aromatisée avec du miel
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant

Description

La liqueur de whisky au miel Jim Beam est une alternative plus douce et plus sucrée au bourbon classique. L'idée d'arrondir le goût de l'original est née en 2011, d’après le constat que les notes de chêne s'harmonisent parfaitement avec l'arôme du miel. La liqueur peut être dégustée pure, sur des glaçons ou dans une boisson mixte (par ex. avec du Ginger Ale). Le bourbon de Jim Beam, mondialement connu, 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.