DRINKS.

Ole Smoky Butter Pecan 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70529
Alcool	17.5%
Contenu	50cl
Pays	Etats-Unis
Région	Gatlinburg, Tennessee
Embouteilleur	Ole Smoky Moonshine Distillery, 903 Parkway #128, Gatlinburg, TN 37738, États-Unis
Marque	Ole Smoky Moonshine
Type	Moonshine
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	En bouche, des arômes de beurre, de crème, de caramel et de noix de pécan fraîchement grillées.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Aromatisé au beurre frais, à la crème, aux noix de pécan grillées et au caramel
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	im authentischen Konfitürenglas

Description

Le Tennessee produit du whisky depuis des siècles, mais en raison du peu de licences, la plupart des producteurs produisaient illégalement - ces spiritueux sont appelés Moonshines. Cependant, lorsque la récession a également frappé les États-Unis en 2008, plusieurs États ont cherché un moyen d'élargir les offres d'emploi et de maintenir les recettes fiscales. Une option pour atteindre ces deux objectifs était d'assouplir la législation autour des distilleries d'alcool. Depuis 2010, la distillerie Ole Smoky, également appelée "The Holler", située au pied des Smoky Mountains, attire de nombreux visiteurs et est, depuis sa création, la distillerie la plus visitée des États-Unis. Entre-temps, l'entreprise produit dans ses deux succursales, avec l'aide du maître distillateur Dave Pickerell, 15 variétés différentes de Ole Smoky Tennessee Moonshine, distillées selon une recette familiale centenaire et avec des ingrédients locaux, et vendues dans des bocaux traditionnels. Le Ole Smoky Butter Pecan est préparé avec du beurre, de la crème, du caramel ainsi que des noix de pécan les plus grosses.