

DRINKS.

Woodford Reserve Double Oaked Bourbon 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 800715 |
| Alcool | 43.2% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Etats-Unis |
| Région | Versailles, Kentucky |
| Embouteilleur | Woodford Reserve Distillery, 7855 McCracken Pike, Versailles, Kentucky 40383, Vereinigte Staaten |
| Marque | Woodford Reserve |
| Type | Bourbon |
| L'usage | Pur ou pour une variété de boissons mixtes |
| Dégustation | Sucré et fumé, avec beaucoup de caramel, de miel et de fruits. Finale: longue, avec des notes de pomme sucrées. |
| Désignation commerciale | Whisky |
| Détails | Triple distillation en alambics, double maturation. |
| Honneurs | 2015 San Francisco World Spirits Competition: Double-Or 2014 San Francisco World Spirits Competition: Best Special Barrel Finish Bourbon Double-Or 2012 International Spirits Challenge: Meilleur de sa Classe, Or |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. |



1169/2011 nicht erforderlich.

Description

La distillerie Woodford Reserve n'est pas seulement la plus petite et la plus ancienne distillerie active du Kentucky, elle est également la plus lente. Selon un procédé traditionnel et avec une grande attention aux détails, le "Woodford Whiskey Double Oak" est fabriquée à partir de maïs, de seigle, de malt d'orge et d'eau de source calcaire. En utilisant cinq à sept levures dans un processus de fermentation acide, une triple distillation a lieu dans des alambics en cuivre. Le whisky est ensuite stocké pendant environ sept ans dans des fûts de chêne blanc, qui ont été produits et calcinés dans les cuisines internes. Cependant, à Woodford Reserve, seul le maître-distillateur Chris Morris décide de la durée de la maturité du fût et de l'heure exacte de la décharge. Ensuite, le bourbon mûrit pendant neuf mois avant d'être embouteillé. Cela donne au Bourbon Double Oaked une saveur plus sucrée et plus fumée.