

Michter's US*1 American Sour mash whisky 43% vol. 0.70 l

» Víno » Tiché víno » USA



EAN

039383009638

Kód produktu

W9508530

Sour Mash whiskey vůbec nejoblíbenějším produktem destilerie. Název Sour Mash odkazuje na stejnojmenný způsob výroby, kdy se část zápary, která již prošla fermentací, používá pro nastartování fermentace další várky, podobně jako je to například u kváskového chleba.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned
na cestě - objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Michter's US*1 American Sour mash whisky 43% vol. 0.70 l

» Víno » Tiché víno » USA

Popis

Historický odkaz Michter's sahá až do roku 1753, kdy společnost založil John Shenk v Schaefferstownu ve státě Pensylvánii. Whiskey se zde vyráběla pod názvy Shenk's, následně Bomberger's a nakonec Michter's. Ve svých začátcích vyráběla společnost whiskey z žita, které se v oblasti běžně pěstovalo. Podle historických dokladů byla tato žitná whiskey tak ceněná, že když propukla občanská válka, generál George Washington navštívil destilérii a nakoupil zásobu, aby posílil své muže během kruté zimy ve Valley Forge. Následně se říkalo, že tato whiskey zahřála americkou revoluci. Koncem 20. století, kdy bylo celé odvětví americké whiskey v dlouhodobém útlumu, vyhlásili majitelé bankrot, destilérii v Pensylvánii opustili a vypadalo to, že jméno Michter's bude zapomenuto. Stalo by se tak, kdyby se neobjevili dva milovníci whiskey, kteří měli k historii a kvalitě Michter's srdečný vztah. Joseph J. Magliocco a Richard „Dick“ Newman se rozhodli, že společně značku vzkřísí a dali si jednoduchý cíl: ctít odkaz Michter's výrobou té nejlepší možné whiskey, bez ohledu na náklady. To znamená, že dnes je každému detailu výroby věnována mimořádná péče. Pro výrobu se vybírá kukuřice, žito a sladový ječmen pouze té nejvyšší kvality s označením USDA #1. Záparová kád, fermentační tanky i destilační kolona s doublerem jsou vyrobeny společností Vendome Copper & Brass Works, která je považovaná za nejlepšího výrobce v USA. Speciální pozornost je věnována dřevu, ze kterého se vyrábí sudy. Dřevo musí být zcela suché, což může znamenat, že nejdříve 18-48 měsíců schne, a poté se sudy nejdříve tzv. toustují a až poté vypalují. Whiskey se do sudů ukládá při nižší síle 51,3 % a ve skladech, kde jsou sudy uloženy, je v cyklech zvyšována a snižována teplota, aby se zvýšila interakce dřeva s whiskey. Znamená to, že se z jednoho sudu vyrobí méně lahví, ale o to jemnější a bohatší má whiskey chuť. V 70. a 80. letech 20. století byla Sour Mash whiskey vůbec nejoblíbenějším produktem destilérie. Název Sour Mash odkazuje na stejnojmenný způsob výroby, kdy se část zápary, která již prošla fermentací, používá pro nastartování fermentace další várky, podobně jako je to například u kváskového chleba. Vzhledem k jedinečnému poměru obilné směsi produkt nelze označit ani jako bourbon, ani jako žitnou whiskey. Po svém opětovném uvedení na trh v roce 2012 si velmi rychle získala oblíbenost. Whiskey se vyrábí v malých sériích a zraje v nových, uvnitř vypálených sudech z amerických bílých dubů. Lahvuje se při 43 %. Vyznačuje se tóny karamelizovaného cukru s kořením, nakouřeného ovoce, kandovaných třešní a medové vanilky. Je pozoruhodně elegantní. Nejprve připomíná bourbon a v závěru žitnou.

Hlavní parametry

Značka	Michters
Druh	Blended whisky
Původ	Kentucky, USA
Objem	700 ml
Alkohol ABV	43,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Výrobce	Michter's Fort Nelson Distillery, 801 West Main Street Louisville, KY 40202
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.