Michter's Distillery

29.06.2016 - 15:48 Uhr

Michter's streicht Pläne für den Verkauf seines Toasted Barrel Bourbon ab September 2016 aufgrund von Engpässen beim Whiskey und gibt Erweiterung der Brennerei bekannt

Kentucky (ots/PRNewswire) -

Aufgrund der wachsenden Nachfrage und der daraus resultierenden Notwendigkeit, sämtliche Whiskeys nur in limitierten Mengen abgegeben zu können, wird die Michter's Distillery ihren Michter's US*1 Toasted Barrel Bourbon nicht mehr 2016 auf den Markt bringen. "Die unglaubliche Popularität unserer Toasted Barrel Bourbon-Abfüllung in den vergangenen zwei Jahren hat uns zu dieser wirklich harten Entscheidung veranlasst", sagte der Präsident von Michter's Distillery, Joseph J. Magliocco. "Das Problem ist, dass jeder Tropfen unseres Toasted Barrel Bourbon, den wir in diesem Jahr abfüllen, ein Tropfen weniger ist für unseren Michter's US*1 Bourbon, den wir unseren Vertriebspartnern und Importeuren in festgelegten Mengen zuteilen müssen."

Foto - <http://photos.prnewswire.com/prnh/20160624/383331>

Logo - <http://photos.prnewswire.com/prnh/20131119/NY19516LOGO-c>

Ein Teil des Plans ist es, die Auslieferung besser mit der Nachfrage bei den Rye-, Bourbon- und anderen Whiskeys abzustimmen. Zu diesem Zweck hat Michter's Schritte eingeleitet, um die Kapazitäten in seiner M2-Brennerei zu verdoppeln. Die M2-Brennerei von Michter's befindet sich in dem Gebiet von Shively in Louisville und die Produktion hier ist derzeit mit einer Kapazität von jährlich 500.000 Proof-Gallonen voll ausgelastet. Gemäß dem amerikanischen Brennrecht gilt als Standard-Messvorgabe bei der Alkoholproduktion eine Proof-Gallone als eine Flüssig-Gallone mit 100 Proof bei einer Temperatur von 60 Grad Fahrenheit. Sobald Michter's M2-Brennerei im August nach dem einmonatigen Produktionsstopp im Rahmen der Jahreswartung wieder angefahren wird, soll die Brennerei eine jährliche Produktionskapazität von 1.000.000 Proof-Gallonen haben.

Die ehemalige Managerin der Brennerei von Booker Noe Distillery, der zur damaligen Zeit weltweit größten Brennerei für Bourbon-Whiskeys, und heute Vice President des Bereichs Produktion sowie Brennmeisterin bei Michter's, Pamela Heilmann, sagte dazu: "Durch die Hinzunahme von vier Gärkesseln für 16.000 Gallonen und einer Gesamtkapazität von 64.000 Gallonen sowie mithilfe der Einführung einer zweiten Produktionsschicht sind wir in Lage, die doppelte Menge unseres großartigen Whiskeys zu brennen, und das mit der gleichen Qualität wie jetzt. Ich hatte einmal mehr die Gelegenheit, zu schalten und zu walten wie ich wollte, um die beste Ausrüstung zusammenzustellen." Die neuen Anlagen, die für die Erweiterung aufgestellt wurden, sind eigens für Michter's vom legendären Hersteller Vendome aus Louisville gebaut worden.

Brennmeister Willie Pratt, auch unter seinem Spitznamen "Dr. No" bekannt, weil er einen Whiskey nicht eher freigibt, bis er den Eindruck hat, dass dieser genau richtig ist, sagte: "Natürlich ist es großartig, dass wir den Menschen hier und im Ausland mehr von unserem Whiskey anbieten können, aber Michter's wird dafür niemals die Qualität opfern."

Die Michter's Distillery befindet sich auf dem Gebiet von Shively in Louisville, Kentucky, im Herzen der amerikanischen Whiskey-Industrie. Sie produziert weiterhin anerkannte Whiskeys in einer limitierten Auflage. Michter's ist bekannt für seinen Single Barrel Rye, seinen Small-Batch Bourbon, seinen Single Barrel Bourbon und den Small-Batch American Whiskey. 2015 wurde Michter's zum siebten Heritage Member der Kentucky Distillers Association ernannt, womit die Destillerie die erste seit 33 Jahren war, die in diesen Rang erhoben wurde. Weitere Informationen finden Sie unter www.michters.com.

Kontakt:

Joseph J. Magliocco
+1-502-774-2300 x580
jmagliocco@michters.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100056683/100790087> abgerufen werden.