

Michter's Distillery

21.03.2018 – 09:58 Uhr

Pamela Heilmann und Andrea Wilson, zwei Meisterinnen von Michter's, stellen als Team einen 10 Jahre alten Bourbon vor

Kentucky (ots/PRNewswire) -

Nach der Probenahme von Fässern mit der Reifungsmeisterin von Michter's, Andrea Wilson, hat die Brennmeisterin von Michter's, Pamela Heilmann, die Freigabe des "Michter's 10 Year Single Barrel Kentucky Straight Bourbon" für April 2018 genehmigt.

"Die Auswahl des Getreides, das Zubereitungsverfahren, die Hefe, die Gärung und die Destillation sind zwar alle entscheidend, aber damit ist die Geschichte ja noch lange nicht zu Ende. So vieles, was die Qualität eines Whiskeys ausmacht, passiert nach seiner Abfüllung in die Fässer. Mit Pam Heilmann und Andrea Wilson haben wir zwei phänomenale Whiskey-Experten an der Spitze unseres Teams", so der Präsident von Michter's, Joseph J. Magliocco.

Die Position des Master Distillers (Brennmeisters) ist in Kentucky gut etabliert, die Position des Master of Maturation (Reifungsmeisters) ist jedoch außerhalb Schottlands und Irlands weniger verbreitet. Die Aufgabe von Frau Wilson ist es, Frau Heilmann bei den Fass-Spezifikationen, der Beschaffung der Fässer, dem Wärmekreislauf und der Überwachung der Flüssigkeitstemperaturen während der Alterung zu unterstützen. Außerdem verfolgt sie die Reifung bestimmter Fässer, auch denjenigen, die für die diesjährige 10-Jahres-Edition beurteilt wurden. Wilson meint dazu: "Durch den Einsatz von zwei Meistern bestätigt Michter's, dass zur Herstellung von Kentucky Bourbon zwei sehr abgegrenzte Phasen erforderlich sind. Pam zu unterstützen ist eine große Ehre für mich." Frau Wilson hat für ihre Errungenschaften in der Welt des Whiskeys hohes Ansehen errungen. Sie war die erste Frau, die als Vorsitzende des Brennereiverbands in Kentucky (Kentucky Distillers' Association) fungierte.

Als Brennmeisterin trägt Frau Heilmann die höchste Verantwortung und hat die letztendliche Autorität für die Freigabe aller Produkte von Michter's. Bevor sie zu Michter's kam, leitete Frau Heilmann als Distillery Manager die Booker Noe Distillery, damals die größte Bourbon-Brennerei der Welt. "Unser Ziel ist es, den besten amerikanischen Whiskey herzustellen. Bei Michter's sind die Standards unglaublich hoch, und wir geben erst etwas frei, wenn es wirklich fertig ist, nicht nur, weil es grade 10 Jahre und einen Tag alt ist", erklärt Frau Heilmann. "Mit jemand zusammenzuarbeiten, der so bewandert in der Holzkunde ist und sich so gut mit Whiskey auskennt wie Andrea, ist einfach großartig. Beim Probieren dieses 10 Jahre alten Bourbon waren wir beide richtig glücklich und sehr aufgeregt, ihn in diesem Jahr vorzustellen."

Der empfohlene Einzelhandelspreis in den USA pro 750 ml-Flasche "Michter's 10 Year Bourbon" beträgt 120 US-Dollar.

Die Michter's Distillery befindet sich im Ortsteil Shively von Louisville, Kentucky, dem Herzen der amerikanischen Whiskey-Industrie. Die Brennerei hat ein rund 60 Hektar großes Grundstück in Springfield, Kentucky, wo sie ihr eigenes, nicht gentechnisch verändertes Getreide für die Whiskey-Herstellung anbauen wird. Michter's stellt viel gelobte Whiskeys in begrenzter Produktion her, die der Kontingentierung unterliegen, weil die Nachfrage das Angebot übersteigt. Die Brennerei ist bekannt für ihren Bourbon in kleinen Chargen, Single Barrel Bourbon, Single Barrel Rye und American Whiskey in kleinen Chargen. Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website www.michters.com und folgen Sie uns auf Instagram (<https://www.instagram.com/michterswhiskey/>), Facebook (<https://www.facebook.com/michterswhiskey>) und Twitter (<https://twitter.com/MichtersWhiskey>).

Kontakt:

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

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/655463/2018_Michter_s_10_Year_Bourbon.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/4586/michter_s_distillery__ll_c_logo_4734_21071_.jpg

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100056683/100813635> abgerufen werden.