Michter's Distillery

06.08.2019 – 23:21 Uhr

Michter's bringt erstmals US*1 Toasted Barrel Sour Mash Whiskey auf den Markt

Kentucky (ots/PRNewswire) -

Im September 2019 wird die Michter's Distillery ihren US*1 Toasted Barrel Sour Mash Whiskey zum Verkauf in den USA und auf Exportmärkten freigeben. Michter's hat zwar in der Vergangenheit US*1 Toasted Barrel Bourbon und US*1 Toasted Barrel Strength Rye auf den Markt gebracht, aber dies ist die erste Ausgabe von Michter's US*1 Toasted Barrel Sour Mash Whiskey aller Zeiten.

Als Michter's US*1 Sour Mash von The Whisky Exchange zum "Whisky of the Year" 2019 ernannt wurde, war dies das erste Mal, dass ein Whiskey aus den USA diese Ehrung erhielt. Dieser preisgekrönte Whiskey ist im Herzen von Michter's US*1 Toasted Barrel Sour Mash Whiskey. Um diese spezielle Toasted-Charge zu produzieren beginnt Michter's mit voll ausgereiften Fässern seines US*1 Sour Mash Whiskey und verbringt den Whisky für weiteren Ausbau in speziell geröstete Fässer. "Wir waren mit unserem Toasted Barrel Bourbon und dem Toasted Barrel Strength Rye höchst zufrieden und haben festgestellt, dass unser Sour Mash Whiskey ebenfalls für die endgültige Reifung in gerösteten Fässern sehr gut geeignet ist", kommentierte Joseph J. Magliocco, Präsident von Michter's.

Destilliermeister Dan McKee und Michter's Kellermeisterin Andrea Wilson sind dafür verantwortlich, dass Michter's die Kunst der Whiskyherstellung weiterhin erforscht. Andrea Wilson sagt, dass sorgfältig erwogen wurde, welche Art der Röstung für die endgültige Reifung des US*1 Sour Mash Whiskey zur Anwendung kam. "Das Toast-Profil zum Ausbau unseres Toasted Barrel Sour Mash unterscheidet sich von den Profilen für Toasted Bourbon und Toasted Barrel Strength Rye." Sie setzt hinzu: "Eine mildere Röstung wurde gewählt, um den Toffee-Charakter des US*1 Sour Mash weiter herauszubringen und im Abgang eine Note von Lagerfeuer zu erzielen. Nach Untersuchung verschiedener Grade der Röstung haben wir uns für ein Niveau entschieden, welches das Röstprofil liefert, das Anklang findet und die Eleganz das Sour Mash Whiskey ergänzt."

Michter's US*1 Toasted Barrel Sour Mash Whiskey hat 43 % Volumenalkohol (86 Proof) und wird in den USA zu einem empfohlenen Einzelhandelspreis von 60 USD pro Flasche (750 ml) verkauft.

Neben der zentralen Brennerei im Stadtteil Shively von Louisville ist Michter's an zwei weiteren Standorten in Kentucky tätig. In Springfield baut Michter's auf 59 ha traditionelle Getreidesorten an und besitzt in der Altstadt von Louisville eine zweite Brennerei im historischen "Fort Nelson"-Gebäude, die im Februar ihre Pforten öffnete. Michter's "Fort Nelson"-Brennerei befindet sich an einem erstklassigen Standort an der West Main Street gegenüber des Louisville Slugger und im selben Block wie das Frazier Museum. Sie verfügt über das legendäre Topf-Destilliersystem von Michter's Pennsylvania. Zudem gibt es Führungen mit Whiskey-Proben und The Bar at Fort Nelson mit klassischen Cocktails von David Wondrich, einem Historiker der Branntweine und Cocktails.

Michter's produziert begrenzte Chargen hoch angesehener Whiskeys, die zugeteilt werden müssen, da die Nachfrage das Angebot übersteigt. Michter's ist bekannt für Single Barrel Rye, Small Batch Bourbon, Single Barrel Bourbon, Small Batch American Whiskey und Small Batch Sour Mash Whiskey. Im Januar 2019 wurde Michter's im jährlichen Markenbericht von Drinks International zur Nr. 1 der Marken der Kategorie Top Trending American Whiskey ernannt. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.michters.com und folgen Sie uns auf Instagram (https://c212.net/c/link/?t=0&l=de&o=2543847-1&h=1004202736&u=https%3A%2F%2Fc212.net%2Fc%2Flink%2F%3Ft%3D0%26l%3Den%26o%3D2543847-1%26h%3D2253470504%26u%3Dhttps%253A%252F%252Fwww.instagram.com%252Fmichterswhiskey%252F%26a%3DInstagram&a=Instagram), Facebook (https://c212.net/c/link/?t=0&l=de&o=2543847-1&h=1913326586&u=https%3A%2F%2Fc212.net%2Fc%2Flink%2F%3Ft%3D0%26l%3Den%26o%3D2543847-1%26h%3D1471237369%26u%3Dhttps%253A%252F%252Fwww.facebook.com%252Fmichterswhiskey%26a%3DFacebook&a=Facebook) und Twitter (https://c212.net/c/link/?t=0&l=de&o=2543847-1&h=3403336534&u=https%3A%2F%2Fc212.net%2Fc%2Flink%2F%3Ft%3D0%26l%3Den%26o%3D2543847-1%26h%3D538624862%26u%3Dhttps%253A%252F%252Ftwitter.com%252Fmichterswhiskey%26a%3DTwitter&a=Twitter).

Kontakt:

Joseph J. Magliocco
502-774-2300 App. 580
jmagliocco@michters.com
Foto - https://mma.prnewswire.com/media/956605/Michter_s_Distillery__
_Toasted_Barrel_Finish_Sour_Mash.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/100056683/100830789 abgerufen werden.