

Michter's Distillery

27.08.2020 – 15:55 Uhr

Veröffentlichung von Michter's Toasted Barrel Finish Rye

Louisville, Kentucky (ots/PRNewswire) -

Im September veröffentlicht die Michter's Distillery eine begrenzte Menge vom US*1 Toasted Barrel Finish Rye.

"Die Beliebtheit unserer Toasted Barrel Finish Whiskeys ist das Ergebnis der enorm harten Arbeit unseres Produktionsteams, das von Brennmeister Dan McKee und Reifemeisterin Andrea Wilson geleitet wird. Trotz des weiterhin knappen Bestands sämtlicher unserer Whiskeys war es uns ein besonderes Anliegen, einige unserer Roggenwhiskeys für diese besondere Veröffentlichung zur Verfügung zu stellen", so Joseph J. Magliocco, Präsident von Michter's.

Zur Herstellung von Michter's Toasted Barrel Finish Rye wird voll ausgereifter Michter's US*1 Single Barrel Kentucky Straight Rye in Fassstärke in einem zweiten spezialgefertigten Fass entsprechend der Vorgaben von Michter's Reifemeisterin Andrea Wilson weiter gereift. Sie erklärte: "Für unsere Veröffentlichung 2020 haben wir optimal gereifte Rye-Fässer ausgewählt und den Inhalt jedes einzelnen Fasses nach Entsorgung des ersten in ein zweites eigenständiges Fass umgefüllt. Diese Fässer wurden aus 24 Monate lang natürlich gealtertem und luftgetrocknetem Holz gefertigt. Das zweite Fass wurde speziell getoastet, um seine charakteristischen Noten zu betonen und so ein umfassendes und opulentes Rye-Whiskey-Erlebnis zu bieten. Im Durchschnitt wurden bei der Fassprüfung für die für diese Veröffentlichung in Flaschen abgefüllten getoasteten Rye-Fässer 109,2 Punkte erzielt. Brennmeister Dan McKee bemerkte: "Diesen Whiskey können Sie sich Schluck für Schluck auf der Zunge zergehen lassen."

Der empfohlene Einzelhandelspreis für Michter's US*1 Toasted Barrel Finish Rye beträgt in den USA 85 USD für eine 750 ml Flasche.

Neben seiner Hauptdestillerie in Shively, ein Vorort von Louisville, verfügt Michter's über zwei weitere Standorte in Kentucky. In Springfield besitzt Michter's einen landwirtschaftlichen Betrieb, wo auf einer Fläche von 145 Morgen Getreide angebaut wird, und betreibt im Stadtzentrum von Louisville im historischen Gebäude Fort Nelson eine zweite Destillerie. Die Michter's Fort Nelson Distillery, die sich in erstklassiger Lage auf der West Main Street gegenüber von Louisville Slugger befindet, nutzt das legendäre Pot-Still-Verfahren der Michter's Pennsylvania Distillery. Während der Öffnungszeiten werden informative Besichtigungen mit Whiskey-Verkostungen angeboten. Zusätzlich können in The Bar at Fort Nelson von Spirituosen- und Cocktailhistoriker David Wondrich kuratierte klassische Cocktails genossen werden.

Michter's brennt viel gelobte Whiskeys in begrenzter Menge. Da die Nachfrage das Angebot übersteigt, sind diese lediglich je nach ihrer Zuteilung verfügbar. Michter's ist für seinen Single Barrel Rye, Small Batch Bourbon, Single Barrel Bourbon und Small Batch American Whiskey bekannt. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.michters.com. Folgen Sie uns auch auf [Instagram](#), [Facebook](#) und [Twitter](#).

Pressekontakt:

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

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1244480/Michters_Toasted_Barrel_Finish.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/4586/michter_s_distillery_llc_logo_4734_21071_.jpg

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100056683/100854362> abgerufen werden.