

Michter's Distillery

23.08.2022 – 20:25 Uhr

Michter's bringt zum zweiten Mal US*1 Toasted Barrel Sour Mash Whiskey auf den Markt

Louisville, Kentucky (ots/PRNewswire) -

Im September 2022 wird die Michter's Distillery ihren US*1 Toasted Barrel Sour Mash Whiskey für den Verkauf in den USA und auf den Exportmärkten freigeben. Dieser Whisky war bereits 2019 einmal auf den Markt gekommen.

„Wir bei Michter's sind stolz auf die großartige Arbeit, die unser Produktionsteam bei der Entwicklung unseres Toasted-Programms geleistet hat“, erklärt Michter's-Präsident Joseph J. Magliocco. „In unserem Bestreben, Whiskeys von höchster Qualität herzustellen, probieren wir immer wieder neue Dinge aus. Mit der Veröffentlichung unseres US*1 Toasted Barrel Bourbon im Jahr 2014 waren wir das erste Unternehmen, das einen amerikanischen Whiskey aus gerösteten Fässern angeboten hat. Es ist großartig zu sehen, wie sich diese neue Kategorie in den letzten acht Jahren entwickelt hat.“

Für die Herstellung dieser speziellen Toasted-Version verwendet Michter's zunächst vollständig gereifte Fässer seines US*1 Sour Mash Whiskeys. „Das Herz dieses gerösteten Produkts ist ein wunderbarer Whisky, der am Gaumen wie ein süßer und köstlicher Bourbon beginnt und dann im Abgang eine roggenartige Würze aufweist“, so der Michter's-Brennmeister Dan McKee. Der Michter's US*1 Sour Mash wird dann in speziell geröstete Fässer für eine zusätzliche Reifung überführt. Das präzise Röstprofil des zweiten Fasses wird von Andrea Wilson, Master of Maturation bei Michter's, kunstvoll ausgewählt. Zu ihrer Toast-Auswahl erklärte Wilson: „Das Toasted Sour Mash 2022 ist eine Weiterentwicklung des Sour Mash. Dabei werden Noten von geräuchertem Honig und Ingwerkeksen hinzugefügt, die durch getoastete Eiche akzentuiert werden, wobei die süße und würzige Balance unseres US*1 Sour Mash gewahrt bleibt. Die Arbeit an der Toasted-Serie bringt den Einfluss des Fasses wirklich zur Geltung und steht für das Engagement des Michter's-Teams, kontinuierlich einen außergewöhnlichen Whiskey anzubieten.“

Michter's US*1 Sour Mash, die Basis dieser Toasted-Version, wurde von The Whisky Exchange zum „Whisky des Jahres“ 2019 gewählt: das erste Mal, dass ein Whisky aus den Vereinigten Staaten diese Auszeichnung erhalten hat. Michter's US*1 Toasted Barrel Sour Mash Whiskey hat einen Alkoholgehalt von 43 % („86 proof“) und wird in den USA zu einem empfohlenen Verkaufspreis von 100 USD pro 750-ml-Flasche verkauft.

Neben der Hauptbrennerei im Stadtteil Shively in Louisville betreibt Michter's noch zwei weitere Standorte in Kentucky. In Springfield baut Michter's auf seinem 205 Morgen (rund 51 Hektar) großen Anwesen sein eigenes Getreide an, während Michter's in der Innenstadt von Louisville seine zweite Brennerei im historischen Fort Nelson Building betreibt. Die Brennerei von Michter's in Fort Nelson ist in bester Lage an der West Main Street gegenüber dem Louisville Slugger und im selben Block wie das Frazier Museum gelegen. Sie setzt das legendäre Pot-Still-System ein, das Michter's auch in der Brennerei in Pennsylvania anwendet. Außerdem werden Führungen mit Whiskey-Verkostungen und „The Bar at Fort Nelson“ mit klassischen Cocktails angeboten, die vom Spirituosen- und Cocktail-Historiker David Wondrich kuratiert werden.

Michter's stellt hochgelobte Whiskeys her, die nur in begrenzter Stückzahl produziert werden, da die Nachfrage das Angebot übersteigt. Michter's ist bekannt für seinen Small Batch Bourbon, Single Barrel Bourbon, Single Barrel Rye, Small Batch American Whiskey und Small Batch Sour Mash Whiskey.

Im Oktober 2021 wurde Michter's in einer in 25 Ländern durchgeführten Umfrage zum Most Admired American Whiskey gewählt. Im Januar 2022 wurde Michter's von Drinks International in ihrem jährlichen Markenbericht zur Top-Trendmarke für amerikanischen Whiskey ernannt.

Für weitere Informationen bitte besuchen Sie www.michters.com, und folgen Sie uns auf [Instagram](#), [Facebook](#), und [Twitter](#).

Hochauflösende Fotos sind auf Anfrage erhältlich.

jmagliocco@michters.com

Kontakt:

Joseph J. Magliocco
502-774-2300 Durchwahl 580

jmagliocco@michters.comFoto -

https://mma.prnewswire.com/media/1882843/Michter_s_Limited_Release_Toasted_Barrel_Finish_Sour_Mash.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/100056683/100893811> abgerufen werden.