Kocher Grosshandel,Gißibl GmbH

Four Roses Single Barrel Kentucky Straight Bourbon



Art.-Nr.:	400020M
Gebinde:	1 x 0,04l Flasche
Alkoholgehalt:	50 %
Anbauregion:	Kentucky
Ausbau:	Amerikanisches Eichen Faß
Geschmack:	fruchtig/holzig/würzig
EAN:	4260019390349

Preise

Flasche 3,50 € brutto

Preis pro Liter: 87,50 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Aroma: Reife Früchte, würzig, pikant, mit Anklängen von Kakao und Ahornsirup, leicht holzig Geschmack: Reif und fruchtig, ein Hauch von Birne, Pflaume und Kirsche, voller Körper, samtig-weich Nachklang: Geschmeidiger, feiner Abgang Four Roses Single Barrel reift mindestens sieben Jahre in einem frischen, amerikanischen Eichenfass zu 50 % Fassstärke heran. Jedes Fass erhält eine individuelle Batch-Nummer und wird nur verwendet, wenn es den richtigen, pikanten Charakter entwickelt hat. Um kritische Temperaturschwankungen zu vermeiden, lagert Four Roses als einzige Destillerie seinen Bourbon in den single-story rack Warehouses, eingeschossigen Lagerhäusern. Dieser Prozess garantiert eine gleich bleibende Qualität und einen einzigartigen, weichen Geschmack, für den Four Roses bei seinen Liebhabern und Whiskey-Kennern berühmt ist. Die Wurzeln von Four Roses gehen zurück auf das Jahr 1860, als Paul Jones und sein Vater in Atlanta ihren ersten Whiskey produzierten. Als im US-Bundesstaat Georgia 1884 die Prohibition eingeführt wurde, beschließt die Familie Jones, sich in der Region Bourbon in Kentucky niederzulassen. Erst lange Zeit nach der Produktion des ersten Four Roses Bourbon wird die Marke 1888 offiziell registriert. Die in Lawrenceburg angesiedelte Four Roses-Brennerei wird nicht zu Unrecht als eine der schönsten in ganz Kentucky bezeichnet. Im Gegensatz zu den leicht heruntergekommen wirkenden und industriell anmutenden Gebäudekomplexen anderer Bourbon-Destillerien werden die Geheimnisse der Rezepturen für Four Roses in einem aus dem Jahre 1910 stammenden Prachtbau im spanischen Stil gehütet - und zu edlem Whiskey verarbeitet. Das schmucke Anwesen ist vielleicht mit ein Grund dafür, dass die Produktion bei Four Roses nur selten zum Ruhen kommt. An 7 Tagen in der Woche und im 24-Stunden-Betrieb werden täglich etwa 100 Tonnen Getreide zweier verschiedener Sorten verbraucht. Zur Reifung der begehrten Substanzen werden die Whiskeys in das 50 Meilen weit entfernte Cox's Creek gebracht. Hier reifen sie in aller Ruhe in ungeheizten Warehouses.