



SHENKS HOMESTEAD Kentucky Sour Mash Whiskey

EAN 039383011662 Kategorija Viskis



Gamintojas

Michter's



Tūris

0.7



Šalis

JAV



Stiprumas

45,6%



Regionas

Kentukis



Kiekis dėžutėje

3

Gamybos ypatumai

„Michter's Legacy“ serija

1753 m. Šveicarijos kilmės ūkininkas Johnas Shenkas įkūrė „Shenk“ spirito varyklą, kuri vėliau 1800–aisiais buvo pervadinta į „Bomberger's Distillery“, o galiausiai 20-ojo amžiaus viduryje ji tapo „Michter's Distillery“. „Michter's Legacy“ serija yra duoklė istorijai ir paveldui, kurių atminimui buvo išleisti riboto tiražo ir vienu metų „Bomberger's Declaration“ ir „Shenk's Homestead“, viskiai.

„Bomberger's Declaration“ leidimas atmena buvusios distilerijos, žinomos kaip „Bomberger's“, gyvavimą 1800–aisiais, vėliau 20-ajame amžiuje ji virto į „Michter's“. Tai yra leidimas skirtas paminėti ir pagerbti Amerikos viskio istoriją.

Šis 2024 m. išleistas „Bomberger's Declaration Kentucky Straight Bourbon Whiskey“ tęsia ilgaamžę tradiciją, kai burboną brandinamas Chinquapin (Quercus muehlenbergii) amerikietiškafe ažuole. Šis ažuolas natūraliai džiovinamas trejus metus, tik tada jis skrudinamas ir deginamas pagal griežtas „Michter's“ distilerijos specifikacijas. Šių metų „Bomberger's Declaration“ sudėtyje yra ir salyklinių rugių. Rezultatas – gausus ir energingas viskis, turintis daugybę turtingo kompleksiško, pasižymi daugiasluoksniškumu.

GAMYBA: limituoti kiekiai, pasaulyje išleista tik 2014 butelių.

Aromatas

Keliant taurelę prie nosies, pasitinka pirmasis įspūdis – zefyrai! Vėliau atsiranda aromatai primenantys karamelinius vaflius – iki skausmo pažįstamas, turiningas, gausus, saldus ir įtraukiantis. Daugybė sumedėjusių, saldžių tonų sukasi darniai aromatų puokštėje.

Antriniuose aromatuose išryškėja sudėtingesni sluosniai: vanilės pupelės, linas ir saldi gardenija.

Ryškus ažuolo buvimas kutena aromatinę patirtį, vyrauja šiek tiek pikantiško atspalvio, kuris įtraukia. Vėliau taureja atsiranda sviestmedis, vanilinis glaistas ir pyragas. Tuščia taure kvepia sodriu, karštu šokoladu, kremišku, putojančiu nenugriebtu pienu ir skrudintu ažuolu.

Skonis

Pradžioje vyrauja malonus vanilės, skrudintos karamelės ir tabako mišinys. Taninai, tokie kaip tamsaus šokolado drožlės, papildytos ažuolo salsvumu, stebėtinai išraiškingas tokio stiprumo gėrimui, tačiau

šios unikalios savybės atsiranda dėl prancūziško ąžuolo įtakos. Ruginiai prieskoniai derinami su cinamonu, maltais pipirų grūdėliais ir pipirais. Vyrauja tamsesni vaisiai/uogos, kur ryškiausiai atrodo juodosios vyšnios ir figų užuominos.

Poskonyje, šiek tiek sausesnis su kakavos miltelių, šiek tiek sudegusios karamelės ir sauso ąžuolo natomis. Rugių įtaka vis dar pasireiškia per mėtiškumą, cukruotus apelsinus ir nedidelę žolelių/pušų užuominas. Poskonis yra salstelėjęs, be jokių karstelėjusių natų išlieka labai ilgai.

Rekomenduojama derinti su

Ragauti vieną ar maišant kokteiliuose.