



# Michter's US1\*

Bourbon

**Art.nummer** 9047373

**Pris exklusive moms** Se prislista

**Storlek** 700 ml

**Varukategori** Bourbon

**Smaktyp**

**Producent** Michter's American Whiskey

**Land** USA

**Region** Kentucky

**Alkoholhalt** 45,7%

**Smakbeskrivning**

Tät smak med tydlig ton av karamell, vanilj och rök som nyanseras av liten fruktighet och kryddighet påminnande om kardemumma och kryddnejlika.

**Serveringstips**

Ren, möjligen med en isbit eller som drinkingrediens, som tilltugg passar grillade baconlindade ostron eller musslor mycket bra

**Övrigt**

"Small Batch", begränsad kvantitet. I Straight Bourbon är majs det dominerande spannmålet som måste ingå till mellan 51-80 %. För att få kallas Bourbon måste whiskeyn lagras minimum två år på fat av amerikansk vit-ek som kolats med öppen eld. För Michter's är smak viktigare än tid och det är därför inte ovanligt att de fatlagrar en längre tid, ofta ingår sprit lagrad mer än åtta år. För de bekanta med skotsk single malt kanske lagringstiden inte ter sig särskilt imponerande. Men, det är betydligt varmare i Kentucky än Skottland och ekfaten är alltid nya så smakerna extraheras snabbare och är mer koncentrerade så "mognadsprocessen" påskyndas. Dessutom använder sig Michter's av ett värmeväxlingssystem med snabbt skiftande temperaturer vilket ytterligare bidrar till att maximera smakerna. Normalt görs blandningen av whiskies från maximalt två dussin fat. Detta är ett fåtal i sammanhanget och ställer höga krav på kvaliteten från varje fat då det inte finns utrymme att "blanda bort" mindre bra fat. Michter's ställer självfallet höga krav på sina fat från början och torkar dem mellan 18-36 månader men trä är ju ett levande material så individuella skillnader uppstår.