

DRINKS.

Jim Beam Honey Whiskeylikör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703312
Alkoholgehalt	35%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Kentucky
Abfüller	Beam Suntory Inc., 3200 Georgetown Rd, Frankfort, KY 40602, Vereinigte Staaten
Marke	Jim Beam
Typ	Whiskey-Likör
Anwendung	pur, auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. mit Ginger Ale gemischt)
Degustationsnotiz	mit durchgängigem, natürlichem Honigaroma sowie hintergründigen, typischen Bourbon-Noten.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit Honig aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Jim Beams Whiskeylikör mit Honig ist eine mildere und süssere Alternative zum klassischen Bourbon. Die Idee zur geschmacklichen Abrundung des Originals entstand im Jahr 2011 und gründete auf der Feststellung, dass die Eichennoten hervorragend mit dem Honigaroma harmonieren. Der Likör kann pur, auf Eis oder in gemischter Form (z.B. mit Ginger Ale) probiert werden.

Jim Beams weltberühmter Bourbon basiert auf einer geheimen Getreidemischung aus Mais (mind. 51%), Roggen und Gerstenmalz und enthält Kentuckys berühmtes, kalksteingefiltertes Quellwasser. Auch der herangezogene Hefestamm ist ein gut gehütetes Familiengeheimnis und änderte sich seit über sieben Jahrzehnten nicht. In einer Destillationskolonne wird das Gemisch schliesslich auf 96°C erhitzt. Dadurch verdampft die vergorene Flüssigkeit, beginnt aber nicht zu kochen. Nach zwei Durchgängen des Verdampfens und Kondensierens entsteht ein „High Wine“ mit 67.5% vol. Der Spiritus lagert nachfolgend ganze vier Jahre lang in ausgeflammtten Fässern aus Weisseseichenholz. Master Distiller und Firmenchef Fred Noe wacht über den Vorgang - er ist ein direkter Nachfahre des einstigen Brennereigründers Jacob Beam, der aus Deutschland ausgewandert war. Als Sohn von Booker Noe und Urenkel des legendären Namensgebers Jim Beam wuchs er von klein auf in das Bourbongeschäft hinein.