DRINKS.

Ole Smoky Moonshine Cherries 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800430
Alkoholgehalt	50%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Gatlinburg, Tennessee
Abfüller	Ole Smoky Moonshine Distillery, 903 Parkway #128, Gatlinburg, TN 37738, USA
Marke	Ole Smoky Moonshine
Typ	Kirschlikör
Anwendung	Zur Dekoration von Cocktails, der Moonshine pur, on the rocks oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Die Maraschinokirschen bekommen einen leicht scharfen Moonshine-Geschmack, während der Moonshine süss und fruchtig wird.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Aus selektierte Kirschen hergestellt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Verpackung	im authentischen Konfitürenglas

Beschreibung

Seit Jahrhunderten wird in Tennessee Whisky hergestellt, doch wegen der wenigen Lizenzen produzierten die meisten Hersteller illegal – diese Spirituosen werden als Moonshines bezeichnet. Als 2008 jedoch die Rezession auch die USA traf, suchten verschiedene Staaten einen Weg, um Stellenangebote zu erweitern und die Steuereinnahmen zu halten. Eine Option, beides zu erreichen, war die Lockerung der Gesetze um die Schnapsbrennereien. Seit 2010 zieht die Ole Smoky Distillery, auch „The Holler“ genannt, am Fusse der Smoky Mountains viele Besucher an und ist seit ihrer Gründung die meistbesuchte Brennerei in den USA. Mittlerweile produziert das Unternehmen in ihren zwei Zweigstellen mit der Hilfe von Master Distiller Dave Pickerell 15 verschiedene Sorten von Ole Smoky Tennessee Moonshine, die nach einem 100jährigen Familienrezept und mit lokalen Zutaten gebrannt und in traditionellen Einweckgläsern verkauft werden. Die Ole Smoky Moonshine Cherries werden für drei Tage in sechsfach gebrannten Moonshine gelagert, bevor sie abgefüllt werden. Der im Glas verbleibende Moonshine nimmt somit das Kirscharoma an.