

Michter's Distillery

17.08.2021 - 19:59 Uhr

Freigabe von Michter's US*1 Toasted Barrel Finish Bourbon nach dreijähriger Unterbrechung

Louisville, Kentucky (ots/PRNewswire) -

Die in Louisville ansässige Michter's Distillery wird im September mit der Auslieferung ihrer 2021er Abfüllung ihres Toasted Barrel Finish Bourbon beginnen. Dies wird die erste Veröffentlichung des Whiskeys seit August 2018 sein.

"Wir haben unseren bahnbrechenden US*1 Toasted Barrel Bourbon erstmals 2014 auf den Markt gebracht, und wir haben 2015 und 2018 nachgelegt. Da wir bei Michter's nach wie vor mit Whiskey-Engpässen zu kämpfen haben, haben wir uns entschlossen, einen Teil unserer Bourbon-Bestände für dieses Toasted-Angebot zu verwenden, damit unsere treuen Michter's-Fans es genießen können", so Michter's-Präsident Joseph J. Magliocco.

"Bei Michter's experimentieren wir sehr viel, um den besten amerikanischen Whiskey herzustellen. Die innovative Arbeit, die unser Produktionsteam beim Toasted Barrel Finishing leistet, liefert bemerkenswerte Ergebnisse", kommentiert Dan McKee, Master Distiller von Michter's. Für die Herstellung dieser speziellen Toasted-Version verwendet Michter's zunächst vollständig gereifte Fässer seines US*1 Small Batch Kentucky Straight Bourbon und gibt den Whiskey zur weiteren Reifung in ein zweites Fass aus 18-monatigem luftgetrocknetem Holz. Das zweite Fass wurde nach genauen Vorgaben getoastet, aber nicht verkohlt.

Michter's Master of Maturation Andrea Wilson legt das Protokoll für das Toasten der Fässer und für die anschließende Reifung des Michter's US*1 Toasted Barrel Bourbon fest. Über die Veröffentlichung 2021 sagte Wilson: "Die diesjährige Version ist außergewöhnlich ausgewogen und die perfekte Ergänzung für die Herbst- und Weihnachtszeit." Der empfohlene Verkaufspreis für eine 750-ml-Flasche Michter's US*1 Toasted Barrel Finish Bourbon beträgt 100 \$.

Kürzlich hat Michter's seine Farm und seinen Betrieb in Springfield, Kentucky, auf 83 Hektar erweitert, als es weitere 24 Hektar erwarb. Dort baut Michter's das Getreide aus eigenem Anbau an, mit dem das Unternehmen derzeit destilliert. Außerdem besitzt Michter's zwei Brennereien, beide in Louisville: die Hauptbrennerei Michter's Shively und die Michter's Fort Nelson Distillery.

Die Michter's Fort Nelson Distillery befindet sich in der West Main Street gegenüber von Louisville Slugger und im selben Block wie das Frazier-Museum und verfügt über das legendäre Pot-Still-System der Michter's Pennsylvania Distillery. Wenn es geöffnet ist, werden auch Führungen mit Whiskey-Verkostungen angeboten, und in der The Bar at Fort Nelson werden klassische Cocktails angeboten, die vom Spirituosen- und Cocktail-Historiker David Wondrich kuratiert werden.

Michter's stellt hochgelobte Whiskeys her, die nur in begrenzter Stückzahl produziert werden, da die Nachfrage das Angebot übersteigt. Michter's ist bekannt für seinen Small Batch Bourbon, Single Barrel Bourbon, Small Batch Sour Mash Whiskey, Single Barrel Rye und Small Batch American Whiskey. Im Januar 2021 wurde Michter's vom Drinks International's Annual Brands Report zur Top Trending American Whiskey Marke Nr. 1 ernannt. Für weitere Informationen bitte besuchen Sie www.michters.com, und folgen Sie uns auf [Instagram](#), [Facebook](#), und [Twitter](#).

Pressekontakt:

Joseph J. Magliocco
502-774-2300 x580

jmagliocco@michters.com

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1595666/Michter_s_2021_Toasted_Barrel_Finish_Bourbon.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/4586/michter_s_distillery_llc_logo_4734_21071_.jpg

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100056683/100875902> abgerufen werden.