

Jack Daniels American Single Malt 45%1l

» Whisky



EAN	5099873024690
Kód produktu	W9500410

Jack Daniel's American Single Malt je limitovaná edice této značky. Whisky prošla tradičním desetistupňovým procesem zrání Jack Daniel's na dřevěném uhlí, v roce 2015 byla uložena do sudů s první náplní, zrála přibližně 5 let a poté byla dokončena v 300litrových sudech Oloroso Sherry, "aby dodala bohatost", jak uvedl hlavní destilátor Chris Fletcher

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Jack Daniels American Single Malt 45%11

» Whisky

Popis

Palírnou založil v roce 1866 muž jménem Jack Daniel, který byl znám svým vytříbeným vkusem. Od jeho záliby v oblecích na míru až po způsob, jakým vyráběl whisky – na detailech mu záleželo vždy. A žádný detail nebyl pro Jacka důležitější než „mash“ (jeho kaše) – jemná směs zrn, která formuje chuť této whisky. V lihovaru dodnes používají jejich tradiční recepturu sestávající z 80% kukuřice, 12% ječmene a 8% žita. Použití kukuřice prvotřídní kvality dává rmutu jeho příjemnou sladkost a dostatečné množství žita ji doplňuje robustními tóny pepře, které vytvářejí krémovou hladkost. K výrobě whisky je potřebná kvalitní voda, a proto při založení lihovaru Jack koupil vodní zdroj „Cave Spring Hollow“ – jeskyni s jejím okolím, které jsou vzácným přírodním zdrojem křišťálově čisté pramenité vody. Vrstvy jeskynního vápence přirozeně dodávají vodě různé minerály, které přispívají k jejímu unikátnímu charakteru. Destilace začíná smícháním těchto zrn s vodou. A stejně jako pekař připravuje chléb z kynutého těsta, přidáním trochy startovacího droždí z předchozí dávky začínají destilaci přidáním vlastní startovací kaše („mash“) pro konzistentní a kvalitní whisky. Použití startéru je důvodem, proč se Jack Daniel's nazývá „Sour Mash“ (kyselé kaše). Rmut se fermentuje 6 dní a poté se jednoduše destiluje ve velké měděné nádobě vyrobené na míru podle přesných specifikací. Aby si whisky zachovala více chutí, namísto běžné dvojité nebo trojitě destilace, která se běžně používá, se zde odpařuje a kondenzuje pouze jednou. Po destilaci se syrová whisky vydá na náročnou cestu. Kapka po kapce se plazí přes ručně vyrobené dřevěné uhlí tempem, které určuje pouze gravitace. Proces trvá 3 – 5 dní a po jeho dokončení dosáhne whisky té správné chuti. „Dřevěné uhlí dokáže za několik dní dosáhnout toho, co v sudu trvá několik let,“ tvrdí mistr lihovarník Jeff Arnett. A právě proto se Jack Daniel's nazývá Tennessee Whiskey a ne „bourbon“. Sudy na zrání si jako jeden z mála lihovarů vyrábějí sami ručně. Na jejich výrobě se podílí dva důležité elementy – americký bílý dub a precizní americká řemeslná výroba. Pohromadě je nedrží lepidlo ani hřebíky, ale samotný tlak zrající whisky a přesné uspořádání dřeva – 33 samostatných dřevěných lamel. Každý jeden sud je unikátní, protože vytvořit jej je příliš pečlivý úkol na to, aby se dala provést na automatizované montážní lince. Po složení se vnitřek sudu opálí, aby se vyloučily přírodní cukry ze dřeva a zkaramelizovaly se. Tyto cukry jsou tak důležitou součástí vývoje chuti této whisky, a proto si vyvinuly vlastní unikátní metodu opékání sudů. Sudy se vždy použijí pouze jednou, neboť poté, co předají většinu svých chutí do whisky, se prodají jiným výrobcům k výrobě dalších produktů – speciálních edic rumů, piva nebo různých omáček (tabasco). Zkušební tým degustátorů považuje whisky za připravenou k plnění do lahví, až když chutná jako Jack Daniel's – doba stárnutí se může jemně lišit, jelikož tvorba takové whisky vyžaduje velkou trpělivost a odbornou praxi.

Hlavní parametry

Značka	Jack Daniels
Druh	Single malt whisky
Původ	Tennessee, USA
Zrání	v dubových sudech, ex-Sherry
Alkohol ABV	45,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	whisky
Složení	voda, obilný destilát, barvivo Karamel
Výrobce	Brown Forman Czechia, Klimentská 1216/46, Praha 11000, Česká republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.