FiGee
FINE GOODS

KOVAL BOURBON WHISKEY

Einzelfass

Eine einzigartige Maische aus 100% biologischem und glutenfreiem Mais und Hirse, die in stark ausgebrannten neuen Eichenfässern aus Minnesota gereift wurde, machen diesen Whisky zu einem wahrhaft einzigartigen Bourbon mit Noten von Mango-Chutney, Vanille und einem pfeffer-karamellartigen Finale. Koval Bourbon wird aus 51% Mais und 49% Hirse hergestellt - biologisch, nicht gentechnisch verändert. Produziert in kleinen Mengen, aus einem einzigen Fass, unfiltriert, kerngeschnitten und koscher.

Tasting notes

Color

Gold-Gelb

Aroma

Feiner Wildblütenhonig.

Taste

Getrocknete Aprikosen, Nelken und ein Hauch von Vanille. Leichte pfefferige Note und ein wenig Lakritze. Rundum affällige Struktur und rund.

Finish

Lang mit ausgeglichener Eichennote.

KOVAL Distillerie Die KOVAL Distillery wurde im Jahr 2008 gegründet und ist die erste Brennerei in Chicago seit mehr als 100 Jahren. Die Firmengründer Robert und Sonat Birnecker gaben ihre akademischen Laufbahnen auf, um die Destillationstradition und die Techniken von Roberts österreichischem Großvater nach Amerika zu bringen. Sowohl 100% naturbelassen als auch Koscher zertifiziert, hält sich KOVAL stets an die höchsten Standards der Reinheit und der Handwerkskunst. Destilliert werden die Spirituosen in kleinen Chargen aus 100%igem naturreinen Getreide, welches im Mittleren Westen wächst. Der Begriff „Single Barrel“ entsteht, da alle Fässer als Einzelfässer abgefüllt und auf der Flasche deklariert werden.