



WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED

Mais, Roggen & Gerstenmalz Bourbon

Woodford Whiskey Double Oak wird aus Mais, Roggen, Gerstenmalz und klarem Quellwasser hergestellt. Unter Verwendung von fünf bis sieben Hefen in einem Prozess der Säuregärung findet eine dreifache Destillation in Kupferdestillierkolben statt. Anschließend wird der Whisky etwa sieben Jahre lang in weißen Eichenfässern gelagert, die in den hauseigenen Küchen hergestellt und gebrannt wurden. Bei Woodford Reserve entscheidet jedoch nur Master Distiller Chris Morris, wie lange das Fass reift und wann es genau entleert wird. Der Bourbon reift dann neun Monate lang, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Dadurch erhält Bourbon Double Oaked einen süßeren und geschmeidigeren Geschmack.

Tasting notes

Color

Bernstein

Aroma

Süß und rauchig mit reichen Noten von Karamell, scharfem Honig, dunklen Früchten, Marzipan und gerösteter Eiche

Taste

Eine reichhaltige Kombination aus Karamell, Vanille, Haselnuss, Apfel, Frucht und Gewürzen

Finish

Langer, cremiger Abgang mit kandierten Apfelakzenten.

The Woodford Reserve Distillery Die Woodford Reserve Distillery ist nicht nur die kleinste und älteste aktive Destillerie in Kentucky, sie ist auch die langsamste. In 1812 gegründet in Versailles, Kentucky.