

# Kocher Grosshandel, Gißibl GmbH Four Roses Kentucky Straight Bourbon Whiskey



<b>Art.-Nr.:</b>	040003M2
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,02l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	40 %
<b>Anbauregion:</b>	Kentucky
<b>EAN:</b>	4260019391445

## Preise

**Flasche 3,15 €** brutto  
Preis pro Liter: 157,50 €  
*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

**Aroma:** Sehr fruchtig, mit Noten von Holz, Honig, Vanille und Malz

**Geschmack:** Mild und vollmundig, mit Aromen von Blüten, Früchten und Roggen

**Nachklang:** Eichenuancen und Zitrusfrucht

**Serviervorschlag:** Nicht nur pur ist er ein Genuss, sondern gerade durch seine Vielseitigkeit bestens geeignet in Mixgetränken oder auf Eis. Denn an Begegnungen mit Four Roses erinnert man sich immer wieder gerne.

Das Geheimnis dieses Kentucky Straight Bourbon Whiskeys verbirgt sich in der Verwendung fünf verschiedener aromatischer Hefen sowie zweier unterschiedlicher Getreidemischungen. Die sich daraus bildenden zehn Geschmacksrichtungen werden in getrennten Fässern gelagert und nach 5 bis 10 Jahren bei der Abfüllung zu vortrefflichen Charakteren kombiniert. Dieser einzigartigen Prozedur verdankt Four Roses seinen weichen und samtigen Geschmack.

Die Wurzeln von Four Roses gehen zurück auf das Jahr 1860, als Paul Jones und sein Vater in Atlanta ihren ersten Whiskey produzierten. Als im US-Bundesstaat Georgia 1884 die Prohibition eingeführt wurde, beschließt die Familie Jones, sich in der Region Bourbon in Kentucky niederzulassen. Erst lange Zeit nach der Produktion des ersten Four Roses Bourbon wird die Marke 1888 offiziell registriert. Die in Lawrenceburg angesiedelte Four Roses-Brennerei wird nicht zu Unrecht als eine der schönsten in ganz Kentucky bezeichnet. Im Gegensatz zu den leicht heruntergekommen wirkenden und industriell anmutenden Gebäudekomplexen anderer Bourbon-Destillieren werden die Geheimnisse der Rezepturen für Four Roses in einem aus dem Jahre 1910 stammenden Prachtbau im spanischen Stil gehütet - und zu edlem Whiskey verarbeitet. Das schicke Anwesen ist vielleicht mit ein Grund dafür, dass die Produktion bei Four Roses nur selten zum Ruhen kommt. An 7 Tagen in der Woche und im 24-Stunden-Betrieb werden täglich etwa 100 Tonnen Getreide zweier verschiedener Sorten verbraucht. Zur Reifung der begehrten Substanzen werden die Whiskeys in das 50 Meilen weit entfernte Cocks Creek gebracht. Hier reifen sie in aller Ruhe in ungeheizten Warehouses.

