

Buffalo Trace Bourbon Magnum 1.75 L 45%

Buffalo Trace USA Kentucky 175 cl 45% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein klassischer Kentucky Straight Bourbon Whiskey mit komplexen Aromen von Vanille, Minze und Melasse. Angenehm süß im Geschmack mit Noten von braunem Zucker, Gewürzen, Eiche, Toffee, dunklen Früchten und Anis. Langer und geschmeidiger Abgang.

Servierempfehlung

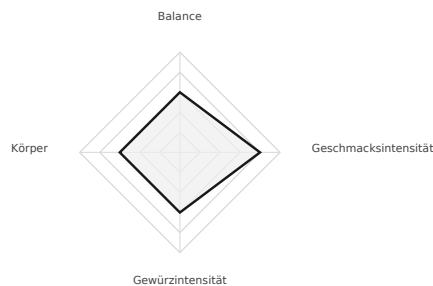
Pur bei Zimmertemperatur oder mit wenigen Tropfen Wasser genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Basis für klassische Cocktails wie den Old Fashioned.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Getrocknete Pflaume	Charakter	Anhaltend, Weich, Würzig, Süßlich	Fassbehandlung	Ausgebrannt
Farbintensität	Tief	Kräuter	Minze			Fasttyp	Neue Eiche, Amerikanische Eiche
Farbton	Bernstein	Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Zimt, Anis	Länge	Lang	Methode	Statische Reifung, Lagerhausreifung
		Süße Aromen	Vanille, Karamell, Toffee, Brauner Zucker, Melasse			Reifungsstatus	Fassgereift
		Holz	Eiche				

Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse, Gegrilltes Fleisch	Antrunk	Süßlich	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Mais, Roggen, Gerstenmalz
		Balance	Ausgewogen	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert		
		Geschmacksintensität	Hoch	Verarbeitung	Verschnitt		
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend	Brennblasentyp	Column Still		
		Gewürzintensität	Mittel				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Komplex, Harmonisch, Süßlich, Würzig, Holzbetont	Verdünnung	Ohne Wasser, Wenige Tropfen Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Nosingglas, Tumbler	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur, Auf Eis	Körper	Mittel		
		Genussrolle	Purgenuss, Cocktailbasis	Intensität	Mittelintensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich, Cremig		