

Koval Bourbon Single Barrel 75 cl 47%

Koval USA Illinois 75 cl 47% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein handgefertigter Single Barrel Bourbon aus Chicago mit einer Mashbill aus 51% Mais und 49% Hirse, der Noten von Mango-Chutney, Vanille und einem pfeffrigen Karamell-Finish bietet.

Servierempfehlung

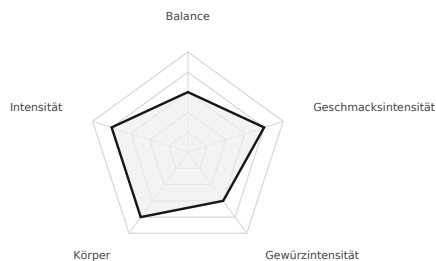
Pur bei Zimmertemperatur oder mit wenigen Tropfen Wasser genießen.

Passt zu

Passt zu geräuchertem Brisket, dunkler Schokolade oder gereiftem Cheddar.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder klassische Bourbon-Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein
Viskosität	Viskos

Aromatik

Frische Früchte	Mango, Aprikose
Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Nelke, Muskat
Süße Aromen	Vanille, Karamell, Honig
Holz	Eiche, Tabak

Abgang

Charakter	Süßlich, Würzig, Fruchtig
Länge	Lang

Reifung

Fassbehandlung	Ausgebrannt
Fasstyp	Neue Eiche, Amerikanische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Geräuchertes Fleisch, Hartkäse, Dunkle Schokolade
-------------------	--

Gaumen

Antrunk	Süßlich
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Einzelfass
Brennblasentyp	Hybrid Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Mais
---------------	-------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Komplex, Harmonisch	Verdünnung	Ohne Wasser, Wenige Tropfen Wasser	Alkoholwahrnehmung	Präsent
		Methode	Pur, Im Cocktail	Balance	Ausgewogen
		Genussrolle	Purgeness, Cocktailbasis	Körper	Voll
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Intensität	Intensiv
				Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Cremig, Ölig