

## Buffalo Trace Бурбон Баффало Трейс

**Страна:** США

**Регион:** Штат Кентукки

**Производитель:** Buffalo Trace Distillery

**Категория:** бурбон

**Крепость:** 45%об.

**Выдержка:** 6 лет в обожженном американском дубе

**Цвет:** янтарно-золотистый

**Аромат:** яркий, насыщенный, раскрывается нотами ванили, засахаренных фруктов, медовых сот, мяты и патоки

**Вкус:** сладковатый, наполнен оттенками коричневого сахара и специй, за которыми следуют нюансы дуба, ириски, темных фруктов и аниса. Послевкусием длительное, насыщенное

**Температура подачи:** 12-14°C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде со льдом, в составе коктейлей, в сопровождении мяса барбекю, жареных крылышек в сладко-пряном соусе, выпечки с ванилью и корицей

Компания, выпускающая напитки, работает уже давно — начиная с 1775 г. Ее основателями были братья Ли. Они построили небольшое перегонное предприятие в Кентукки, сейчас здесь находится город Франкфурт. В 1912 г. завод переименовали в Buffalo.

Бурбон получил свое название «в честь» могучих буйволов. Есть легенда, что первые поселенцы Америки последовали на Запад по дорогам, вытоптанным именно этими животными.

В 1872 г. предприятие перешло к новому владельцу — Эдмунду Теллеру. Он модернизировал завод, вложив внушительный капитал в оборудование. Потом компания еще несколько раз переходила от одного владельца к другому. Но бурбон Буффало Трейс неизменно пользовался популярностью, составляя достойную конкуренцию другим известным маркам.

С 1992 г. права на бренд принадлежат гиганту рынка Sazerac. Компания провела ребрендинг бурбона. И уже в 1999 г. на рынке появился «обновленный» Buffalo Trace. Напиток с тех пор не раз удостоивался высших наград на престижных конкурсах и выставках. А многие эксперты по виски даже называли Buffalo Trace лучшим бурбоном из Кентукки.

Buffalo Trace — не виски. Этот напиток относится именно к категории бурбонов, поскольку в составе, помимо ячменного солода, присутствуют и другие зерновые. Но название «виски», как правило, прочно закрепляется за спиртным такого рода.

Для производства Буффало Трейс используется кукурузный, ржаной и ячменный солод. Точную рецептуру, естественно, бренд держит в секрете. Но в целом, это классический состав для многих бурбонов. Компания и в производстве старается придерживаться традиционных технологий — приготовление сула, перегонка спиртов и их выдержка в хорошо обожженных дубовых бочках.

