M&H Classic Виски Эм энд Эйч Кла́ссик

Страна производства: Израиль

Производитель: Milk & Honey Distillery

Категория: односолодовый

Выдержка: минимум 3 года в бочках из-под бурбона и SRT* бочках из-под красного вина

Особенность: без холодной фильтрации, натуральный цвет, кошерный напиток

Крепость: 46% об. **Цвет:** янтарно-золотой

Аромат: нежная ванильная сладость с легкими дубовыми и цветочными нотами

Вкус: легкое тело, сладость ванили, карамели и меда, уравновешенная дубовыми нотами

и легкой пряностью черного перца в послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, дижестив, а также со льдом.





Milk & Honey (Молоко и Мёд) — одна из первых дистиллерий в Израиле начинает свою историю в 2012 году. Команда единомышленников нашла мощную поддержку в лице Джима Свона и решила производить виски в своей стране.

В городской черте Тель-Авива было построено новое здание, перегонные кубы были закуплены в Германии и Румынии. В 2015 году были получены первые спирты и в 2017 году уже первые бутылки виски поступили в продажу. Сформировать вкус напитка так быстро — всего за 2 года — помогло (и продолжает помогать) жаркое побережье Средиземного моря и 300 солнечных дней в году. По разным данным, доля ангелов при выдержке виски в Израиле составляет порядка 12-15% в год!

M&H – это 100% кошерный виски, ведь каждая партия M&H одобряется раввинатом Тель-Авива.









- *Что такое STR? Это сокращение от 3 этапов обработки бочки Shaving, Toasting и Re-Charring.
 - 1) Shaving очистка (дословный перевод бритьё) внутреннюю поверхность бочки шлифуют, снимая несколько миллиметров древесины.
 - 2) Toasting обжарка внутренней стороны бочки с использованием щепы и стружки от предыдущего этапа очистки. Происходит подготовка бочки к следующему этапу обработки.
 - 3) Re-Charring повторный обжиг бочки при более высоких температурах, который позволяет завершить обработку и окончательно сформировать новые, желаемые характеристики бочки.

STR направлено на удаление танинов и разрушение нежелательных химических элементов. Бочки, обработанные подобным образом, формируют многогранный и деликатный аромат и вкус