

Jim Beam Bourbon Бурбон Джим Бим

Страна: США

Регион: Штат Кентукки

Производитель: Jim Beam

Категория: бурбон

Крепость: 40%об.

Выдержка: 4 года в обожженном американском дубе

Цвет: янтарно-золотистый

Аромат: сдержанный, с тонами белых цветов и оттенками сладких специй, зерна, ванили и дуба

Вкус: богатый, округлый вкус с древесными нотами, тонами карамели и цукатов в сладковатом послевкусии

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



Jim Beam Double Oak Бурбон Джим Бим Дабл Оук

Страна: США

Регион: Штат Кентукки

Производитель: Jim Beam

Категория: бурбон

Крепость: 43%об.

Выдержка: общая - 4 года, сначала в новой обожженной бочке, затем снова в другой новой сильно обожженной бочке из американского дуба

Цвет: янтарный

Аромат: насыщенный, отличается оттенками ванили, карамели, корицы, гвоздики и нотами жженой древесины

Вкус: сбалансированный, гладкий, с длительным послевкусием ириски, жженого сахара, поджаренных тостов и специй

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



Jim Beam Lineage 15 Years Бурбон Джим Бим Линейдж 15 лет

Страна: США

Регион: Штат Кентукки

Производитель: Jim Beam

Категория: бурбон

Крепость: 55,5%об.

Выдержка: 15 лет в новых обожженных бочках из американского дуба

Особенность: создан из смеси 77% кукурузы, 13% ржи и 10% ячменного солода; ограниченный релиз, бочковая крепость

Цвет: янтарный с медными бликами

Аромат: глубокий, сложный, с оттенками фруктов в сиропе, жженой древесины, каленых орехов, арахисовой крошки, карамели, сладких специй, цитрусовой цедры и кожи

Вкус: богатый, комплексный, маслянистый, с оттенками чернослива с орехом, фиников, вишневой косточки, жареного арахиса и фундука, черного перца, гвоздики, аниса и заварного крема в долгом послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, в составе премиальных коктейлей (например, олд фэшн), в сопровождении жареных орехов, крекеров, выпечки с ванилью и корицей



Jim Beam Red Stag Black Cherry **Пряный виски Джим Бим Рэд Стаг Блэк Чёрри**

Страна: США

Регион: Штат Кентукки

Производитель: Jim Beam

Категория: пряный виски

Крепость: 32,5%об.

Выдержка: 4 года в обожженном американском дубе

Особенность: при изготовлении используются настои черешни, малины и коры дуба

Цвет: янтарный с рубиновым отблеском

Аромат: яркий, фруктовый, с явно различимыми нотами вишни и черешни, цветочными и пряными нюансами

Вкус: сбалансированный, не обжигающий, сладкий, с длительным послевкусием, посвященным черной вишне, ванили и древесным оттенкам

Температура подачи: 12-14°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, в составе коктейлей, в сопровождении мороженого, имбирного пряника, фруктовой выпечки



Jim Beam Apple **Пряный виски Джим Бим Эппл**

Страна: США

Регион: Штат Кентукки

Производитель: Jim Beam

Категория: пряный виски

Крепость: 32,5%об.

Выдержка: 4 года в обожженном американском дубе

Особенность: при изготовлении используется яблочный настой

Цвет: янтарный

Аромат: яркий, состоит из тонов свежих, сочных зеленых яблок, раскрывающихся на фоне сладких нот ванили, сливочной карамели, обожженного дуба

Вкус: сбалансированный, со сладкими оттенками карамели, присущими бурбону, с длительным послевкусием с различными тонами яблока и яблочного пирога

Температура подачи: 12-14°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, в составе коктейлей, в сопровождении мороженого, яблочного пирога, шарлотки



Jim Beam Honey **Пряный виски Джим Бим Хэни (Выводимый)**

Страна: США

Регион: Штат Кентукки

Производитель: Jim Beam

Категория: пряный виски

Крепость: 32,5%об.

Выдержка: 4 года в обожженном американском дубе

Особенность: используется настой на мёде и экстракт ванили

Цвет: янтарный

Аромат: интенсивный, состоит из медовых тонов, сладких нот ванили, сливочной карамели, обожженного дуба

Вкус: округлый, со сладкими оттенками карамели, присущими бурбону, с длительным медовым послевкусием

Температура подачи: 12-14°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, в составе коктейлей, в сопровождении мороженого, имбирного пряника, фруктовой выпечки, соленых орешков





История наиболее известного и самого продаваемого бурбона на земном шаре, берет свое начало с 1788 года, когда в США была принята первая Конституция.

В то время молодой мельник Джейкоб Бим, родом из Германии, упаковал все свои пожитки, и вместе с семьей переехал в Америку, где среди высоких холмов Кентукки, в округе Бурбон, приобрел небольшой участок, на котором построил водяную мельницу, где перерабатывал злаки соседних фермеров и в

качестве платы брал часть зерна.

Джейкоб не понаслышке знал, что самым экономически выгодным применением зерна является его переработка в виски. Так, имея собственный дистилляционный куб, мельник начал производство крепкого напитка, в котором кукуруза была главным компонентом. Кукурузный виски был назван бурбоном, в честь округа, в котором он впервые был создан.

Вскоре, в 1795 году Бим реализовал партию своего первого бурбона, под названием Old Jake Beam. В начале XX века предприятие обрело новое имя – «Винокурня у чистого источника», так как по близости и по сей день протекает река с кристально чистой водой, которая питается подземными источниками.

Затем Дэвид Бим Младший привлек в компанию своего сына, Джеймса (Джима) Бима, которому на то время было всего шестнадцать лет.

Спустя четырнадцать лет Джим начал самостоятельно руководить производством бурбона Jim Beam и продолжал свою деятельность последующие пятьдесят два года. На данный момент, в 2007 году, руководство компанией принял правнук Джима Бима – Фред Ное, который и сейчас служит почетным главным дистиллятором Jim Beam.