## Máker's Mark Виски Мэ́йкерс Марк

Страна: США

Регион: штат Кентукки, Лоретто

Производитель: Maker's Mark (Мэйкерс Марк);

**Категория:** «премиум» бурбон

Крепость: 45% об.

Выдержка: 8 лет в новых дубовых бочках из американского дуба.

**Особенность:** использование исключительно двух видов зерновых культур: кукурузы и озимой пшеницы, что обуславливает максимально нежный

сливочный аромат и вкус. Цвет: золотисто-янтарный.

Аромат: Виски обладает ароматом с нотами экзотических фруктов и

оттенками дуба, которые говорят о высоком классе напитка

Вкус: Виски имеет богатый, маслянистый и, одновременно, очень нежный вкус

с медовыми тонами. Суховатое послевкусие с дубовыми нотками. Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, в составе

премиальных коктейлей.



"Maker's Mark" — это бурбон супер-премиум класса, изготавливающийся из красной озимой пшеницы. Виски производится вручную, небольшими партиями, что позволяет строго контролировать качество ингредиентов, создавая превосходный напиток.

"Maker's Mark" удостоен золотой медали на "International Review of Spirits Award", завоевал 90 баллов от Bverage Testing Institute, 85 баллов от "Whisky Magazine".

Компания **Maker's Mark** была создана в Кентукки в 1840 году, сегодня она является самой старой винокурней, работающей на своем первоначальном месте, признана Национальным памятником истории США.

В 1943 году Билл Сэмюэль купил старинную винокурню в городке Лоретто, штата Кентукки и приступил к разработке рецепта нового уникального бурбона. Через восемь лет рецепт был готов. В изготовлении виски Билл Сэмюэль не использовал рожь, к маису и ячменю он добавил озимую пшеницу. В поисках идеального соотношения зерна, он выпекал хлеб, варьируя ингредиенты, а рецепт самого вкусного хлеба был использован для приготовления бурбона Maker's Mark, который появился на свет в 1958 году. Жена Билла, Мардж Сэмюэль, создала оригинальный дизайн бутылки, который используется и в наши дни.