



Four Roses Small Batch

Zum Superbowl-Tag in den USA gehört der Bourbon genau so, wie der Scotch zum Robert Burns-Tag in Schottland. Zum heutigen Superbowl-Spieltag haben wir einen Standard-Bourbon gewählt, der uns sowohl pur, als auch im Cocktail begleiten können soll.

TYP	LAND	DESTILLERIE	ALTER
Straight Bourbon	USA	Four Roses	NAS
ALKOHOL	PREIS/LITER		
45% Vol.	45,57 €/l		

VERKOSTUNG

NASE

Der Four Roses Small Batch eröffnet mit einer süßen Note, die an Puderzucker erinnert, gefolgt von Karamell und Ahornsirup. Leicht nussige Aromen mit einem Spritzer Zitrus gesellen sich dazu. Auf der etwas deftigeren Seite finden wir etwas, was an Sauerteig und Roggen erinnert.

GAUMEN

Der Bourbon ist (überraschend) würzig. Auch hier denken wir wieder an Roggen. Wie schon in der Nase finden wir eine karamellige Untermauerung, sowie süße Noten - ähnlich einer Honigmelone. Natürlich fehlt bei diesem Bourbon auch die Vanille nicht! Allgemein lässt sich das Mundgefühl als cremig süß-würzig beschreiben.

ABGANG

Der eichig-würzige Abgang ist mittellang bis lang und bringt einige Röstaromen, sowie angebrannte Maiskolben mit.

GEDANKEN

MARCEL

Der Four Roses Small Batch ist ein angenehmer Begleiter für den Superbowl-Abend, ohne dabei große Emotionen zu wecken. Er zeigt Charakter, bleibt aber insgesamt etwas brav – eher ein solider Alltags-Bourbon als ein Highlight. Für ein bisschen mehr Spaß im Glas greife ich beim nächsten Mal lieber zu Bulleit oder Buffalo Trace.

SASCHA

Trotz ordentlicher Würze und cremiger Textur fehlt dem Four Roses Small Batch die nötige Komplexität, um wirklich zu überzeugen. Die Balance zwischen Süße und Roggenwürze ist gelungen, doch das Gesamtprofil wirkt etwas linear und vorhersehbar. Für das Preis-Leistungs-Verhältnis bieten Bulleit 10 Jahre oder Buffalo Trace mehr Struktur und Tiefe.

BEWERTUNGEN

MARCEL
69/100
Gut

SASCHA
75/100
Sehr Gut

PREIS-LEISTUNG
4/5
Gut

