

Four Roses



BOURBON



THE LEGEND

Ifj. Paul Jones, a Four Roses lepárló későbbi alapítója megkérte egy helyi, déli szépség kezét, aki azt üzentte, hogy ha a következő bálon rózsacsokorral a ruháján jelenik meg, akkor a válasz: IGEN!

Paul izgatottan várakozott a bálon, mikor belépett választottja, a mellén 4 rózsából álló csokorral. Történt ez az 1884-es évben.

A történet családi legendává vált, és a lepárló neve is eldőlt: **Four Roses**

FourRoses.



BOURBON

Amikor egy álom folytatódik:
Paul Jones, az ifjú és büszke
férj először a Louisville-i
főutcán, a "Whiskey Row"-
nak (whiskey sor) is nevezett
Main Street-en nyitott
üzletet, majd 1888-ban
lepárlót létesített...a név
már adott volt: **Four Roses**





A Bourbon-történelem alakulása és ennek viszontagságai a Four Roses lepárlót sem kerülték, jól illusztrálja ezt ez az 1924-es palack:

- 100 proof (50% alk.), vagyis élt már az 1897-es "Bottled-in-bond" törvény
- "Aged in Wood", vagyis érlelték a whiskey-t
- ...és lévén szesztilalom (1920-33), "Spiritus Frumenti" (latinul gabonaszesz vagy étkezési szesz) volt a megnevezése...és gyógyszerárban volt kapható, kizárólag receptre!

Four Roses - alapanyag

CORN



Kukorica

A tiszta, édeskés kukorica-párlat minden Bourbon alapja...bár mi kevesebbet használunk, mint mások.

RYE



Rozs

A "signature" Four Roses stílus: telt ízek, erő, fűszeres karakter

MALTED BARLEY



Malátázott árpa

A malátázás során keletkezett enzimeji és cukortartalma által katalizátorként viselkedik: beindítja a kukorica-rozs cefre kiforrását

Four Roses - cefre változatok

MASHBILL E

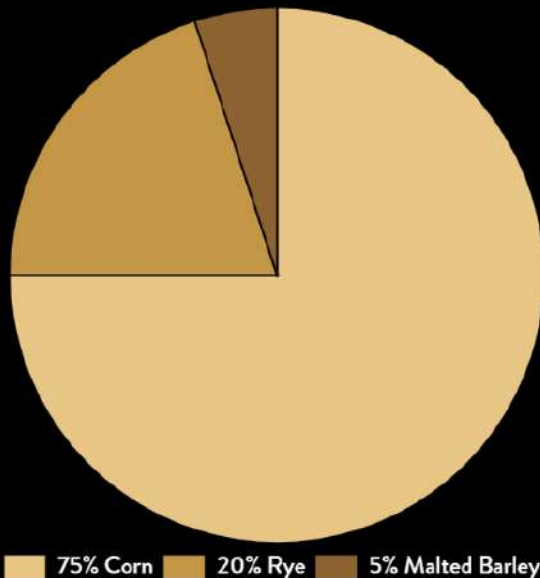
"E" cefre

Csökkentett kukorica-, növelt rozstartalom

75% kukorica

20% rozs

5% malátázott árpa



A rozs szerepe

A rozs erőt, testességet, meghatározó fűszereséget ad a Bourbon-nek

MASHBILL B

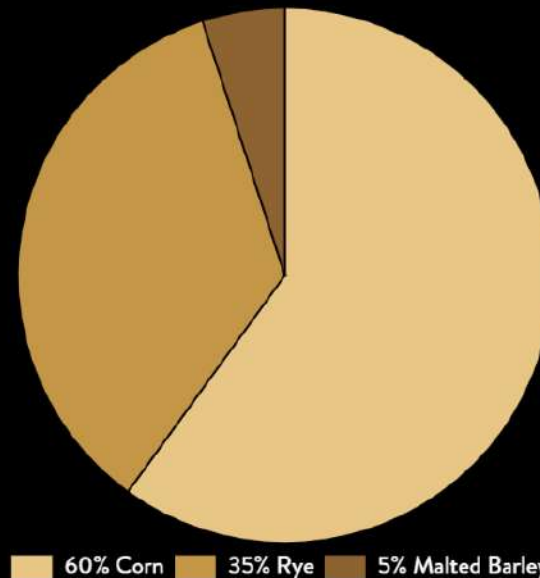
"B" cefre

Még tovább módosított kukorica- és rozstartalom

60% kukorica

35% rozs

5% malátázott árpa



60% Corn 35% Rye 5% Malted Barley

Four Roses - élesztők



V/K/O/Q/F = Yeast strain used to create flavor characteristics.

V Delicate Fruit

K Slight Spice

O Rich Fruit

Q Floral Essence

F Herbal Notes

A Four Roses Bourbon 5 élesztőtőzzsel dolgozik. Mindegyik egyedi ízhatást okoz a (kétféle!) cefre kiforrása során.

V = Könnyed gyümölcsös

O = Gazdag, ízes gyümölcsös

F = Gyógynövényes

K = Enyhén fűszeres

Q = Virágos

FourRoses.



Four Roses - "kódfejtés"

2 cefre-változat x 5 élesztőtörzs = 10 féle párlat; 4 karakterből álló jelölés

Első betű: "O" = Original, a párlat a Four Roses Distillery-ből származik (minden esetben)

Második betű: "B" vagy "E" = a cefre-összetétel, a kukorica-rozs-malátázott árpa aránya

Harmadik betű: "S" = Straight, megfelel a "straight whiskey" követelményeknek (minden esetben)

Negyedik betű: "V", "K", "O", "Q", "F" = az 5 különböző élesztőtörzset jelöli

1

OBSV

2

OBSK

3

OBSO

4

OBSQ

5

OBSF

Mashbill B

60% Corn | 35% Rye | 5% Malted Barley

6

OESV

7

OESK

8

OESO

9

OESQ

10

OESF

Mashbill E

75% Corn | 20% Rye | 5% Malted Barley

Yeast: V

Delicate Fruit

Yeast: K

Slight Spice

Yeast: O

Rich Fruit

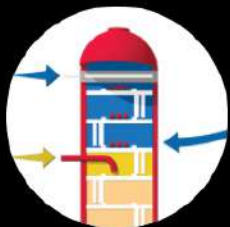
Yeast: Q

Floral Essence

Yeast: F

Herbal Notes

Four Roses - lepárlás



Oszloplepárló
(Column still)

A kiforott cefre (a "Distiller's Beer")
132 proof (66%
alkoholtartalmú)
párlattá válik az 1.
lepárlás után



Lepárlóüst
(Pot still, doubler)

A 2. lepárlás 140
proof (70%
alkoholtartalmú)
párlatot eredményez
(A lepárlási maximum
szeszfok 160 proof (80%alk.)
lehetne, de az alacsonyabb
szeszfok több ízt őriz meg a
párlatban)

Az általános Bourbon-módszer a lepárlótorony (oszloplepárló), amit hívnak még feltalálója után Coffey-still-nek, és a lepárlási mód szerint folyamatos lepárlónak (continuous still-nek), melyen rendszerint 1x desztillálják a cefrét.

A Four Roses emellett használ egy pot-still-t, vagyis réz lepárlóüstöt is, amit "doubler"-nek (duplázónak) nevez, vagyis egy második lepárlást is alkalmaz.

Mindkettő azon az elven működik, hogy az alkohol forráspontja alacsonyabb, mint a vízé, így gőzzel melegítve először az alkohol forr fel, válik gőzzé, majd ez a lepárlóban felszállva, ezután hűtést kapva folyadékká alakul vissza.

Four Roses - érlelés

OAK BARRELS



A Four Roses Bourbon minimum 5 évet tölt új, kiégetett, 53 gallon (kb. 200L-es) amerikai tölgy hordókban

AGING/MATURATION



Minden "batch" (lepárlási egység, receptúra) külön jelölést kap az adott hordón.

A szabályozás előírja, hogy a Bourbon whiskey-t mindig új, kiégetett tölgyfa hordóban kell érlelni, melybe max. 125 proof (62,5%alk.) erősséggel kerülhet be. Ha az érlelés minimum 2 éves, használni lehet a „straight” kifejezést is





FOUR ROSES BOURBON														
AGED MINIMUM 5 YEARS	<table border="1"> <tr> <td>RECIPE MAKE UP</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td rowspan="2">80 PROOF</td> </tr> <tr> <td></td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> </tr> </table>	RECIPE MAKE UP	1	2	3	4	5	80 PROOF		6	7	8	9	10
RECIPE MAKE UP	1	2	3	4	5	80 PROOF								
	6	7	8	9	10									

Mind a 10 féle receptúra szerepel a whiskey-ben, 5 éves érlelés
Lágy, mézes, gyümölcsös ízvilág
80 proof, 40% alk.



FOUR ROSES SMALL BATCH														
AGED MINIMUM 6-7 YEARS	<table border="1"> <tr> <td>RECIPE MAKE UP</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td rowspan="2">90 PROOF</td> </tr> <tr> <td></td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> </tr> </table>	RECIPE MAKE UP	1	2	3	4	5	90 PROOF		6	7	8	9	10
RECIPE MAKE UP	1	2	3	4	5	90 PROOF								
	6	7	8	9	10									

2-3-7-8-as receptúrák: mindkét cefre-összetétel; K és O élesztőtörzsek, 6-7 év érlelés
(O = Gazdag, ízes gyümölcsös, K = Enyhén fűszeres)
Gazdag, telt ízek, érett gyümölcsök és karamell
90 proof, 45% alk.



FOUR ROSES SINGLE BARREL															
AGED MINIMUM 7-9 YEARS	<table border="1"> <tr> <td>RECIPE MAKE UP</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>HIGH RYE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>100 PROOF</td> </tr> </table>	RECIPE MAKE UP	1	2	3	4	5	HIGH RYE		6	7	8	9	10	100 PROOF
RECIPE MAKE UP	1	2	3	4	5	HIGH RYE									
	6	7	8	9	10	100 PROOF									

1-es receptúra: B cefre (magas, 35% rozstartalom); V élesztőtörzs (V = Könnyed gyümölcsös), 7-9 év érlelés
Komplex, testes ízvilág, aszalt gyümölcsök, barna fűszerek, kakaó, vanília és juharszirup
100 proof, 50% alk.



FOUR ROSES SMALL BATCH SELECT															
AGED MINIMUM 6-7 YEARS	<table border="1"> <tr> <td>RECIPE MAKE UP</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>NON-CHILL FILTERED</td> </tr> <tr> <td></td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>104 PROOF</td> </tr> </table>	RECIPE MAKE UP	1	2	3	4	5	NON-CHILL FILTERED		6	7	8	9	10	104 PROOF
RECIPE MAKE UP	1	2	3	4	5	NON-CHILL FILTERED									
	6	7	8	9	10	104 PROOF									

1-2-5-6-7-10-es receptúrák: mindkét cefre-összetétel; V, K, F élesztőtörzsek (V = Könnyed gyümölcsös, K = Enyhén fűszeres, F = Gyógynövényes), 6-7 év érlelés
Egyedi gyümölcsös-fűszeres karakter
104 proof, 52% alk., non-chill filtered

FourRoses



BOURBON