



THE HORSE'S SPIRIT CO.



TWENTY  TWENTY



HORSE

WITH
NO

NAME



BOURBON INFUSED

WITH HABANERO

THE HORSE'S SPIRIT COMPANY

BOURBON INFUSED WITH HABANERO

Egyik oldalon:

Alex Stein, a Monkey 47 gin megalkotója, a német Fekete-erdőből. Célja? Hazájának több évszázados lepárlási szakértelmét ötvözni a hagyományos amerikai whiskey-gyártással, és ezáltal megragadni mindkét világ legjavát: habanero chili kivonattal ízesített Bourbon whiskey...de mi legyen az új márka neve?
HORSE WITH NO NAME



Másik oldalon:

A Leonard Firestone és Troy Robertson által 2010-ben alapított F&R whiskey microdistillery, a texasi Fort Worthból. "TX Whiskey" nevű első kiadásuk 2012-ben debütált, és azonnal elhozta a „Legjobb amerikai craft whiskey” díjat. A Firestone and Robertson jelenleg a legkelendőbb craft whiskeyt gyártja Texasban, és üzemelteti a legnagyobb whiskey lepárlót a Mississippi folyótól nyugatra.

A BOURBON WHISKEY

A whiskey-hez alapanyagul texasi kukoricát (71%), kisebb részben őszi búzát (21%) és árpamalátát (8%) használunk. Az erjesztés helyi pekándióból kitenyésztett élesztővel történik. A lepárlás után új, kiégetett tölgyfa hordóban történik az érlelés. A lágú „búzás-Bourbon” alap, a hordó kiégetésének hője által karamellizálódott fenedvek és az amerikai fehér tölgy fája kellemes vaníliás, enyhén fűszeres, virágos, citrusos-kókuszos ízvilágot hoz létre. Texasban a nyári-téli nagy hőingadozás a hordó kitágulása és összehúzódása révén aktívan járhatja a whiskey-t a fa dongáinak rostjai között, így az érlelés hatása intenzív. Bourbonunk fűszerezésére a Fekete-erdőben hagyományos és kézműves ízkivonási módszerekkel előállított habanero párlatot használunk, 98:2 arányban.



A HABANERO CHILI

Chili-párlatunk előállításához a Red Savina nevű habanero fajt, a habanero chili (*Capsicum chinense* Jacquin) egyik fajtáját használjuk. Habaneróinkat alaposan megőrlik, majd melasz alapú semleges alkoholban macerálják körülbelül tíz napig. A macerálást (vagyis a növényi anyagok alkoholba áztatását) követően az eredményt 100 literes lepárlóban gondosan lepárolják, a Fekete-erdőből származó természetes forrásvízzel hígítják, és végül cseréptartályokban hagyják néhány hónapig pihentetni. A kapszaicin (a paprika fűszeres anyaga) által keltett csípősség kikerül a párlatból, vagyis a habanero élményben lesz részed anélkül, hogy a nyelved perzselő csípősség áldozatává változtatnád. A chili párlat 2%-a a teljes „blend”-nek.



Horse With No Name Habanero Infused Bourbon Whiskey - konkrétan milyen ízű?

DIFFORD'S GUIDE ★★★★★+

Gyümölcskenyér, vanília, szárított gyömbér, füstölt paprika, fahéj, aszalt paradicsom. Bourbon-vaníliás lecsengés, meleg fűszerességgel.

MASTER of MALT

★★★★★

Kandírozott narancshéj, sült paprika, kömény, vanília, barna cukor, fűszeres melegség, ami nem csap át csípősségbe.



WHISKY CONSULTANTS

85

Krémes szájérzet, vanília, méz, vajjas kukorica, tiramisu, szárított paradicsom, eszpresszó, édes chili és olasz fűszerek

Horse With No Name Habanero Infused Bourbon Whiskey - a palack tetszik?



reddot winner 2022

Red Dot dizájn díj (Red Dot Design Award) 1955 óta létező dizájn tematikájú pályázati rendszerű verseny. A világ egyik legrangosabb design elismerésén a nemzetközi szakértő zsűri válogat - tervezőktől a professzorokon át a szaksajtóig.

HORSE WITH NO NAME - How to drink - SEHR SEHR GREAT DRINKS

Tisztán, jéggel



You've just been
kicked the dust on a
horse with no name -
Lalalala -
La la la la la



45 ALLÉE DU CHEVAL | PARIS | FRANCE | WWW.HORSEWITHNOMAME.COM
ENJOY HORSE WITH NO NAME RESPONSIBLY | WISE DRINKING.COM



AMUSEMENT PARK HOTEL
10-10 YAMAGUCHI, YAMAGUCHI-CITY, 730-0001, JAPAN
TEL: 082-251-1111

ウエスタンワールド遊園地ホテル



西武園ゆうえんち

WESTERN WORLD AMUSEMENT PARK HOTEL
TEL: 082-251-1111
10-10 YAMAGUCHI CITY BUILDING, YAMAGUCHI-CITY, 730-0001, JAPAN | WWW.WESTERNWORLDHOTEL.COM
ENJOY HORSE WITH NO NAME RESPONSIBLY | WISE DRINKING.COM

HORSE WITH NO NAME - How to drink - SEHR SEHR GREAT COCKTAILS

Klasszikus whiskey koktélok

Old Fashioned



- [4 cl] Horse with No Name ...
- [2 dashes] Angostura bitters
- [1 cl] Soda water
- [1 pc.] Sugar cube
- [1 pc.] Orange zest
- [2 pcs.] Cocktail cherries

Whiskey Sour



- [4 cl] Horse with No Name ...
- [2 cl] lemon juice
- [1 cl] simple syrup
- [1 bar spoon] powdered sugar
- [1 pc.] cocktail cherry

HORSE WITH NO NAME - How to drink - SEHR SEHR GREAT BBC

Berlin Bar Convent Milk Shake!



Zenét hallgatnál a kortyolgatás közben? Ne keresgélj sokáig: Horse with no name!

