

JAMESON®



CASKMATES™

Jameson Caskmates ZRAJÍCÍ V PIVNÍM SUDU



Jak vznikl Jameson Caskmates?

Nová whiskey z rodiny Jamesonů Jameson Caskmates, která dozrává v pivních sudech, je dalším důkazem toho, že motto „Sine Metu“ (beze strachu) je opravdu zakořeněno hluboko. V roce 2013 se náš mistr destilátér a vrchní sládek pivovaru Franciscan Well dohodli, že pár sudů, ve kterých zrál Jameson, pošlou do pivovaru, aby zjistili, jak to ovlivní jejich stout. Poté, co se pivo lahvovalo, byly sudy poslány zpět do palírny v Midletonu, ale byl v nich zřetelný pozůstatek piva. Tyto sudy se opět naplnily Jamesonem a po šesti měsících se zrodil Jameson Caskmates – stále jemný, ale tentokrát navíc s tóny chmele, kávy a kakaa.



Jak vznikl název **Caskmates**?

[:káskmejco:]

Cask = sud, **Mates** = kamarádi

Co je to **stout**?

Stout je označení pro svrchně kvašená, tmavá piva. Vyrábějí se za použití praženého sladu, ječmene a chmelu. Mají typickou hustou pěnu, tmavou barvu a příchut' praženého sladu. Existuje mnoho druhů stout, například baltský stout nebo suchý stout, který je typický pro Irsko. Často se jedná o silná piva (podíl alkoholu může být i nad osm procent). Nejznámější pivo stout vyrábí irský pivovar Guinness, z našich piv sem patří třeba Stout Primátor z Náchoda.

Rozdíly oproti **Jamesonu Original**?

- Delší doba zrání, cca o 6 měsíců.
- Použití netradičních, pivních sudů.
- Navíc tóny chmele, kávy a čokolády.

Produktové informace

Jameson Caskmates si zachovává jemnost třikrát destilovaného Jamesonu Original, avšak výsledný zážitek je úplně jiný. Dozrívání v pivních sudech přináší tóny kávy, čokolády a chmele.

Vůně

Ze začátku vůně čerstvě posečené trávy, která doplňuje sadové ovoce, zejména zelené jablko a hrušky, spolu s kůrou z limetky. Mírná štiplavost Pot Still whiskey, kterou doprovází zelený čaj, lískové ořechy a mléčná čokoláda. Doznívající tóny chmele jsou kombinovány s opékaným dubem a ječmenem.

Chuť

Jak se dá očekávat, nejprve je to počáteční nasládlá chuť typická pro Pot Still whiskey. Potom přichází pivní tóny – dotek chmele a kakaových bobů. Nakonec ještě marcipán a dubové dřevo, které dodávají whiskey na komplexnosti.

Závěr

Dlouhý a sladký, tóny mléčné čokolády se mísí s karamellem.



Proces výroby Jameson Caskmates



Do sudů po Jamesonu se dá na několik měsíců zrát stout



Sudy se vyprázdní, pivo lahvuje, chuť stoutu zůstává ve dřevě



Na šest měsíců dáme Jameson dozrát do těchto sudů, aby získal stoutové tóny ze dřeva

Doporučený servis



Panák s ledem/bez

Klasický způsob, jak si vychutnat whiskey.



Párování s pivem

- Výborně se páruje s klasickým ležákem, který skvěle doplňuje štiplavou chuť whiskey.
- Lehčí stout dokáže z whiskey vytáhnout sladké a hořké tóny, aniž by je přebil.
- Hořkost IPA (India Pale Ale) se skvěle doplňuje s nasládlou chutí whiskey. Krémovost IPA se dobře kombinuje s kávou a chmelem z Jamesonu Caskmates.



Pivní koktejly – IPA Fizz

40 ml Jameson Caskmates, 15 ml Creme de Banane, 80 ml IPA

Postup

Do vysoké sklenice na led odměřte jednotlivé ingredience a dobře promíchejte. Nakonec do drinku vymačkejte osminku růžového grapefruitu.

Logistické informace

Balení 0,7L, Počet lahví v kartonu 6, Obsah alkoholu 40 %