BPF

Serving the best



Tullamore Dew Café Honey

TULLAMORE D.E.W. / IRLANTI
966340

Jotkin juomat ovat monimutkaisia. Tämä ei ole.
Tullamore D.E.W. Café Honey yhdistää kolme yksinkertaista asiaa: pehmeän irlantilaisen viskin, vastapaahdetun kahvin ja tilkan hunajaa. Siinä kaikki. Lopputulos on lämmin ja pyöreä likööri, joka maistuu siltä kuin lempikahvisi ja lempiviskisi olisivat päättäneet ystävystyä.
Pohjana on Tullamore D.E.W., irlantilainen viski, jota on valmistettu vuodesta 1829 ja joka tunnetaan lempeydestään. Se on kolmesti tislattu, mikä on iso syy sen pehmeyteen.
Kahvi tulee pienpaahtimosta Luoteis-Irlannista, jossa jokainen erä paahdetaan käsin. Hunaja tulee Böömistä, alueelta joka tunnetaan maailman laadukkaimmasta hunajasta. Sitä lisätään vain tilkka, juuri sen verran että jälkimaku pehmenee, mutta juomasta ei tule makeaa eikä raskasta.
Jos rakastat jo viskiä, tämä on uusi puoli tutusta brändistä. Jos viski on tuntunut sinusta liian vahvalta tai liian vakavalta, tämä on selvästi ystävällisempi paikka aloittaa. Ja jos tilaat ulkona aina Espresso Martinin, tällä pullolla teet sellaisen kotona hetkessä.

Tullamore D.E.W.

Viskin nimi juontaa juurensa Tullamoren kaupungista ja tislaamon legendaarisesta johtajasta Daniel E. Williamsista (D.E.W.). Daniel aloitti työt tislaamossa tallipoikana ja eteni lopulta sen omistajaksi. Hän toi kaupunkiin sähköt ja puhelimen, mutta hänen suurin perintönsä on viskin etikettiin päätyneet nimikirjaimet. Tislaamon tunnuseläin, kaksi irlanninsusikoiraa, edustaa uskollisuutta ja perinteitä, jotka ovat säilyneet katkeamattomana vuodesta 1829 lähtien.

Luonnehdinta

hennon kahvinen, hennon hunajainen, hennon vanilja-arominen

Käyttösuositus

Jäiden kanssa. Kaada 4 cl tuoreiden jääkuutioiden päälle ja anna tasaantua hetki. Jää avaa kahvin vivahteet. Tämä on helpoin tapa nauttia tuotteesta ja rehellisesti sanottuna yksi parhaista. Sellaisenaan. Suoraan lasiin ilman jäitä. Hyvä ruoan jälkeen, hyvä pimeänä iltana, hyvä jonkin makean kanssa. Espresso Martini. Tässä Café Honey pääsee todella oikeuksiinsa. Tavallinen Espresso Martini vaatii vodkaa, kahviliköörin, espresson ja siirappia. Café Honeyn kanssa kaksi pulloa jää kokonaan pois. Näin se syntyy: 4 cl Tullamore D.E.W. Café Honey 4 cl vastakeitettyä espressoa 1 cl sokerisiirappia Laita coupe- tai martinilasi pariksi minuutiksi pakastimeen. Lisää kaikki ainekset shakeriin runsaiden jääkuutioiden kanssa ja ravista voimakkaasti 10–15 sekuntia, kunnes shaker tuntuu kädessä oikeasti kylmältä ja pinnalle on syntynyt tiivis vaahto. Kaksoissiivilöi jäähdytettyyn lasiin, odota muutama sekunti että vaahto asettuu, ja viimeistele kolmella kahvipavulla.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:
Metallinen kierrekapseli
Alkoholi:
35 %
Pullokoko:
70 Senttilitra

Täyteläisyys:
Keskitäyteläinen
Savuisuus:
Ei savuinen
Makeusaste:
Puolimakea