



MICKEY FINN APPLE INFUSED WHISKEY LIQUOR

Najwyższej jakości likier jabłkowy produkowany na bazie irlandzkiej i amerykańskiej whiskey. Pierwsza pochodzi z beczki o mocy 64%, a druga 67,9%, by finalnie uzyskać alkohol o mocy 35%. Amerykańska whiskey zbożowa, dojrzewająca w zwęglonych beczkach z białego dębu amerykańskiego przez co najmniej 48 miesięcy przed wysyłką, produkowana jest w stanie Indiana w USA Lawrenceburg Distillery. Z kolei irlandzka whiskey pochodzi z mikro gorzelni w Co Cork, gdzie jest poddana trzykrotnej destylacji w tradycyjnych miedzianych kotłach typu „Copper Pot Still”. Mickey Finn Apple Infused Whiskey Liquor według unijnych norm nie jest klasyczną whisky. Jest to aromatyzowany trunk alkoholowy w stylu whisky. Whisky ma bardzo ścisły zestaw zasad, które muszą być spełnione, aby zaliczyć produkt do tej kategorii. Zarówno te zasady, jak i znawcy whisky nie potwierdzają, że Mickey Finn Apple Infused Whiskey Liquor nią jest. Prawdziwa whisky musi mieć minimum 40%, a MF jest łagodniejszy i ma 35%. Choć decydujące znaczenie ma dodatek substancji smakowej i cukru. Jabłkowy charakter temu oryginalnemu trunkowi nadaje alkohol pochodzący ze sfermentowanych jabłek, irlandzki sok jabłkowy oraz koncentrat jabłkowy w większym stężeniu niż w przypadku konkurencyjnych produktów. Tradycyjna receptura tego trunku pochodzi z 1893 r. i opracował ją legendarny Mickey Finn, który porzucił Irlandię na rzecz „Krainy Możliwości”, czyli USA. Mickey Finn dotarł na zakurzone ulice chicagowskiej Whiskey Row, gdzie szybko znalazł pracę w miejscowym saloonie. Wkrótce stworzył swój własny bar „Pod Samotną Gwiazdą”, gdzie serwował specjalną mieszankę whiskey z dodatkiem naturalnych jabłek. Ten drink w połączeniu z legendarną irlandzką gościnnością sprawiał, że Mickey Finn stał się przebojem życia nocnego Chicago. Mickey zmieszał swój ostatni drink kiedy nad USA wisiło widmo prohibicji, ale nawet do dzisiaj jego imię (dla wtajemniczonych) oznacza odjazdową noc. Wśród zalecanych sposobów podawania MF króluje postać czysta z kostkami lodu, oraz proste miksy z lemoniadą lub sokiem żurawinowym.