Old N°7 unito ad un liquore alle mele, ecco Jack Daniel's Tennessee Apple

tennessee-apple-front-d563fc2a

Jack Daniel's presenta l'ultimo arrivato nella sua grande famiglia: Tennesse Apple. Jack Daniel's Tennessee Apple è il risultato perfetto che arriva dall'unione tra l'iconico Old N°7 e un liquore alle mele finemente lavorato, realizzato con ingredienti di altissima qualità e ottenuto da una combinazione speciale di tre varietà di mele coltivate nel Sud degli Stati Uniti: McIntosh, Red Delicious e Granny Smith. È grazie a questo mix unico che Jack Daniel's Tennessee Apple è pronto a stupire tutti con il suo gusto fresco e il suo sapore distintivo, offrendo così una nuova deliziosa esperienza made in Jack.

Mr. Jack Daniel era noto per essere un vero innovatore e per aver sempre tentato di fare le cose in modo diverso, a partire dalle sperimentazioni con aromi e ingredienti che non si erano ancora visti sul mercato. E Tennessee Apple risponde proprio a queste caratteristiche: è come assaporare una croccante mela appena raccolta in un bicchiere di Jack. Come tutti i whiskey della famiglia Jack Daniel's, anche ogni singola goccia di Tennessee Apple è prodotta nella storica Distilleria di Lynchburg (Tennessee).

Jack Daniel's Tennessee Apple è perfetto da gustare mixato con la tonica Fever-Tree, nel momento dell'aperitivo. Per questo, i Master Bartender Jack Daniel's consigliano l'Apple Tonic, una ricetta perfetta esaltata dalle note dolci e audaci di Jack, dentro un bicchiere di Jack.

Tennessee AppleGli ingredienti sono:
- 5cl Jack Daniel's Tennessee Apple
- 15 cl tonica Fever-Tree
- Ghiaccio a cubetti
- 2 fette di mela verde (per la guarnizione)

Basterà mixare Tennessee Apple e la tonica, “rinfrescarli” con il ghiaccio e colorare il drink con le fette di mela come guarnizione per ottenere un cocktail unico nel suo genere.

Francesco Spenuso, Brand Ambassador italiano per Jack Daniel’s, non ha dubbi: “Tennessee Apple risponde a un richiesta del mercato che sta vedendo un boom di spirits e liquori fruttati. Si consuma liscio o miscelato con acqua tonica e conquista il palato di giovani e adulti”.