

DRINKS.

The Secret Treasures Captain's Navy Quality Silverfleet 1628 Rum 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100231
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	Haromex Development GmbH, Weiherfeld 45, 41379 Brüggen, Deutschland
Marque	Silverfleet 1628
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	Pur, On the Rocks et pour des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Nez: ce rhum est sucré et épicé, avec des traces de mélasse et de réglisse. Bouche: douce, avec du café, du chocolat, de la mélasse et beaucoup d'épices exotiques. Finale: longue, avec les mêmes notes qui persistent.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Assemblage de plusieurs rhums des Caraïbes d'âges différents
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La flotte espagnole des Indes, aussi connue sous le nom de Silver Fleet, fut le premier lien commercial constant entre l'Espagne et ses colonies américaines. Elle servait à transporter du bois, de l'argent, de l'or et des produits exotiques à travers l'Atlantique. Sur le chemin du retour, les émigrants transportaient leurs biens commerciaux sur ces voiliers, afin de tenter leur chance dans leur nouvelle patrie. Au cours de ses plus de 250 ans d'existence, la Silver Fleet a résisté à de nombreuses attaques de pirates et a ramené toutes les marchandises en toute sécurité à Séville, le port de départ. Ce n'est qu'en 1628 que le Hollandais Piet Hein parvint à conquérir l'un des navires pour le compte de la Couronne hollandaise. Le Captain's Navy Quality Silverfleet 1628 est un hommage aux marins de la flotte de la Silver Fleet et à cette bataille de 1628. Le rhum est basé sur la recette originale de l'ancien Navy Rum et devrait rappeler la "nourriture" des marins. The Secret Treasures Captain's Navy Quality Silverfleet 1628 est fabriqué à base de rhums d'âges différents - son composant le plus ancien a 18 ans d'âge. Ce rhum est distillé dans un alambic Pot Still classique et mûrit ensuite dans des fûts de chêne de grande qualité. C'est ce qui lui donne son goût épicé-sucré.