

DRINKS.

Austrian Empire Navy Rum Solera 21 Years



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100252
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Région	Barbade
Embouteilleur	Foursquare Rum Distillery, Four Roads, Highway 6, Barbados
Marque	Austrian Empire
Type	Rhum de mélasse
L'âge	21 ans
L'usage	pur, on the rocks, pour des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Goût équilibré avec des notes sucrées, herbacées, fruitées et épicées, venant notamment d'oranges, de café, de sirop, de chocolat, de malt et de noix de coco.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	mûrit selon le procédé Solera; limité à 890 bouteilles dans le monde entier
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

Ce rhum ne vient ni d'Autriche, comme son nom l'indique, ni d'Angleterre, où se trouve aujourd'hui la distillerie Albert Michler. Il est originaire de la République dominicaine, où il est fabriqué à partir de mélasse de canne à sucre, selon les normes de qualité les plus élevées. Pendant 21 ans, le rhum a mûri dans différents fûts selon la méthode Solera, internationalement reconnue. Ce n'est qu'après une sélection minutieuse, l'expédition vers l'Europe et la mise en bouteille à Bristol que le rhum, auparavant sans nom, se transforme en Austrian Empire Navy Rum Solera 21 Years. En bouche, il révèle des notes d'oranges, de noix de coco, de café amer, de malt, de chocolat, de sirop et de fruits.