

DRINKS.

Ron Colón Highproof Coffee Infused (Spiritueux à base de rhum) 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407192
Alcool	55.5%
Contenu	70cl
Pays	El Salvador
Région	Departamento San Salvador
Embouteilleur	Janssens, Pepijn M.W., The Netherlands
Marque	Ron Colón
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	Pur sur des glaçons, mélangé à de l'eau tonique ou dans une variété de cocktails (par ex. Rhum Old Fashioned, Coffee Negroni, Perfect Manhattan)
Dégustation	Avec des grains de café torréfiés, des amandes torréfiées, du chocolat noir, des épices boisées et un soupçon de fruits tropicaux.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Assemblage de 70% de rhum du Salvador et 30% de rhum de la Jamaïque; aromatisé avec des grains de café par macération à froid
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Pepijn Janssens a accompli de nombreuses tâches au cours des dernières années: pendant trois ans, il a été directeur commercial mondial de la marque Our/Vodka chez Pernod Ricard, puis a occupé le poste de directeur du marketing chez Amber Beverage Group. Il a également participé au développement de plusieurs entreprises, telles que StillBorn Spirits, Maua Surf et ProofStrength. Il est plutôt logique qu'avec cet emploi du temps chargé, il n'ait pratiquement pas le temps de prendre des vacances. En 2018, il a traversé avec un collègue 16 pays d'Amérique latine en 22 jours seulement. Il y a découvert la rhumerie de Cihuatán, la seule distillerie de rhum du pays à avoir fait sensation au niveau international ces dernières années. Janssens était si enthousiaste quant à la qualité de l'eau-de-vie de canne à sucre qui y était produite qu'il a créé sa propre marque: Ron Colón Salvadoreño. Il s'agit d'un assemblage de rhum binational, qui est conditionné dans des bouteilles de vin recyclables, avec un pourcentage d'alcool accru de 55,5%. Un rhum Column Still de six ans d'âge de la distillerie Cihuatán au Salvador (70 %), un rhum Pot Still non affiné (15 %) et un rhum Pot Still de trois ans d'âge (15 %) du Worthy Park Estate en Jamaïque sont assemblés. Pour le rhum Coffee Infused, les grains de café de la variété "Bourbon", qui sont cultivés au Salvador et torréfiés par Jags Head Coffee aux États-Unis, macèrent ensuite pendant 48 heures. Les grains de café dégagent des notes de cerise, de chocolat et de miel lors de la macération à froid, mais aucune substance amère indésirable. En raison de l'aromatisation tardive, ce Ron Colón est à proprement parler un rhum épicé ou un spiritueux à base de rhum.