DRINKS.

Ron Zacapa Heavenly Cask Collection Sistema Solera 23 El Alma Rhum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70033
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Guatemala
Région	Zacapa
Embouteilleur	Diageo plc, Lakeside Drive, Park Royal, Londres NW107HQ, Angleterre, Royaume-Uni
Marque	Zacapa
Type	Rhum au miel de canne à sucre
L'âge	6-24 ans
L'usage	pur, sur glace ou dans divers boissons et cocktails
Dégustation	a un goût d'amandes grillées, de cannelle et de caramel sucré.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	vieilli selon la méthode Solera à 2 300 m d'altitude ; affiné en plus dans le " Fût de l'Âme".
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	Mit Verpackung (Dose)
Millésime	Non spécifié

Description

Le Ron Zacapa est originaire de la région du même nom au Guatemala, à la frontière avec le Honduras. On y trouve des sommets qui dépassent bien les 2.500 mètres, mais le Rhum vieillit à une altitude d'environ 2.300 mètres, dans ce que l'on appelle la " Maison au-dessus des Nuages ", selon la méthode Solera. Le Ron Zacapa 23 fait partie des sorties les plus prestigieuses de la maison et a été créé par l'équipe expérimentée sous la direction de la maître-assembleuse Lorena Vásquez. Les rhums en édition limitée de la collection Heavenly Cask représentent chacun un type de fût utilisé pour la maturation du rhum n° 23. Fin 2021, l'édition "El Alma", qui représente le "Fût de l'Âme", a été lancée. Un assemblage des Rhums de Réserve âgés de six à vingt quatre ans, distillés dans le Column Still du Virgin Sugar Cane Honey, sert de base. Après l'assemblage, le Rhum El Alma passe encore un certain temps dans les anciens fûts de whiskey américain, qui ont été spécialement brûlés auparavant. Cela confère au rhum des notes grillées profondes.