

DRINKS.

Havana Club Añejo Especial 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701053
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Cuba
Région	Santa Cruz del Norte
Embouteilleur	Havana Club International S.A., La Habana, Cuba
Marque	Havana Club
Type	Assemblage de rhums de mélasse
L'âge	4 ans
L'usage	pur comme Shot ou dans des boissons mixtes et des cocktails
Dégustation	avec des notes de miel et de vanille, de cannelle, de tabac et de fumée, de zeste d'orange et de chêne
Désignation commerciale	Rhum
Détails	mûrit dans des fûts de whisky américains et des fûts fraîchement calcinés
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



Description

Le Havana Club Añejo Especial bénéficie d'une double maturation. Qu'est-ce que cela signifie? Eh bien, pendant un certain temps, le rhum repose pendant quelques années dans des fûts de chêne blanc typiquement américains, remplis au préalable avec du whisky. Puis, le rhum mûrit à nouveau dans des fûts fraîchement calcinés. La cémentation est un processus important dans le soin du tonneau, afin de s'assurer que les liquides absorbent les teintes et les saveurs désirées de la couche de bois calciné et du sucre caramélisé. Après une période de stockage de quatre à cinq ans, cette eau-de-vie de canne à sucre peut fièrement s'appeler "Añejo". Son profil gustatif se caractérise par des notes de miel et de vanille, de cannelle, de tabac et de fumée, de zeste d'orange et de chêne. Idéalement, on mélange le rhum avec du Coca et un soupçon de citron vert, mais le Cuba Libre n'est pas le seul cocktail qui bénéficie du Havana Club Añejo Especial. Les barmans trouveront toute une gamme de possibilités avec ce rhum. Malgré le fait que le rhum soit relativement bon marché, il offre une qualité très satisfaisante et peut également être consommé pur.