

DRINKS.

Havana Club Professional Edition A Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701735
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Cuba
Région	Santa Cruz del Norte
Embouteilleur	Corporation Cuba Ron S.A / Pernod Ricard, 246 st. between 5ft Ave and el mar Barlovento complex, Jaimanitas, Playa, Havana, Kuba
Marque	Havana Club
Type	Rhum blanc
L'âge	4 ans
L'usage	de préférence pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Nez: avec du bois, des épices, de la fumée et des fruits frais. Bouche: avec de la canne à sucre sucrée, du chocolat, de la crème, de la vanille, des fruits tropicaux et du beurre.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	composé de trois rhums affinés et d'un Aguardiente; vieilli jusqu'à quatre ans dans de grands fûts de chêne; filtré de manière innovante
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



Description

Les barmen et les mixologues sont un groupe cible que les producteurs de spiritueux ne doivent pas sous-estimer. Après tout, ils ont une grande influence sur ce qui est commandé par les clients de bar dans lesquels ils travaillent et sur les marques qui deviennent populaires auprès du grand public. Havana Club l'a bien compris et a créé deux rhums expérimentaux avec des barmen et pour des barmen. La Professional Edition A a été créée en coopération avec l'Association cubaine des barmen. Il s'agit d'un assemblage de trois rhums affinés et d'un Aguardiente, qui a ensuite reposé jusqu'à quatre ans dans de vieux fûts de chêne de grande taille. Une technique de filtration innovante permet ensuite de conserver les arômes durant l'extraction de la couleur. Le résultat est un Mixing Rum blanc qui a la complexité d'un rhum brun.