DRINKS.

Opthimus 25 ans Oporto Rhum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70266
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	Oliver & Oliver Internacional, Inc. Parque Industrial Hato Nuevo. KM.22 Autopista Duarte, Nave 4 y 5, CP. 10902, Santo Domingo, République Dominicaine
Marque	Opthimus
Type	Rhum brun
L'âge	25 ans
L'usage	pur, avec des glaçons ou dans diverses boissons mixtes
Dégustation	Le nez révèle des notes de tabac et de café ainsi que des nuances fruitées et douces de Porto. La bouche est complexe avec des arômes de cannelle, de bois de chêne et de noix finement amères. Une finale persistante avec des notes épicées.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Post-maturation dans une barrique de porto Graham's Port
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 Umverpackung

Description

Le rhum Opthimus, originaire de la République dominicaine, a vieilli pendant au moins 25 ans dans des ex-fûts de Bourbon et a ensuite bénéficié d'une période de maturation supplémentaire dans un fût de Porto usagé en chêne européen de la société Graham's. Avec ce rhum, la maison Oliver & Oliver, dont le siège est en République dominicaine, prouve une fois de plus qu'elle maîtrise parfaitement le métier de la fabrication du rhum - après tout, les racines de l'entreprise se trouvent à Cuba. Mais Oliver & Oliver a également une approche très particulière : Ils achètent du rhum de qualité supérieure, l'assemblent et le laissent ensuite vieillir dans leurs Bodegas en système Solera. Ce rhum premium peut très bien être bu pur. L'entreprise dominicaine Oliver & Oliver est connue pour ses rhums exquis.