DRINKS.

Studer 1653 Old Barrel Rum 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703161
Alcool	44.8%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Lucerne
Embouteilleur	Distillerie Studer & Co AG, Freiheim im Mösli, 6182 Escholzmatt, Schweiz
Marque	Studer
Type	Rhum brun
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goûts de miel, de vanille, de bois de chêne et d'épices.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Fabriqué à base de mélasse de canne à sucre nicaraguayenne; vieilli entre trois et six ans en fût de chêne
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Qu'il s'agisse d'eau-de-vie de fruits dans une boule à neige originale avec des paillettes dorées, de liqueur de citron à flamber, d'absinthe verte ou du "Swiss Highland Gin" - la distillerie Studer n’est pas

en manque d’idées. Depuis 1990, Käthi et Ivano Friedli-Studer dirigent l'entreprise familiale dans le village tranquille d'Escholzmatt, situé dans la réserve de biosphère de l’UNESCO d'Entlebuch, dans le canton de Lucerne. Leur fils Saverio est bien sûr impliqué dans tous les aspects de l’entreprise, car il reprendra bientôt la distillerie à succès. Tout a commencé en 1883, avec quatre frères motivés par leur esprit d'entreprise et d'aventure. La gamme de Studer contient également le 1653 Old Barrel Rum, qui est doublement distillé dans un alambic Pot Still local, puis ensuite stocké dans un fût de chêne. La mélasse est importée du Nicaragua, où de larges champs de canne à sucre poussent sur un sol volcanique, sous le soleil subtropical. Pour les fûts, la famille Studer utilise du bois provenant des forêts suisses et françaises. Au bout de trois à six ans environ, des fûts sélectionnés sont ouverts, afin de permettre l’assemblage du rhum et réduire son taux d’alcool à 44,8%, grâce à l’ajout de sa propre eau de source de montagne. Le 1653 Old Barrel Rum se caractérise par ses notes sucrées de miel et de vanille, accompagnées d'épices douces et d'un côté boisé. Pour la petite histoire, l'année devrait nous rappeler la guerre paysanne suisse, au cours de laquelle Christian Schybi d'Escholzmatt a joué un rôle majeur. Il était marié à un ancêtre des Studers d'aujourd'hui.