DRINKS.

Hell or High Water Reserva Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70328
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Panama
Région	divers pays des Caraïbes
Embouteilleur	One Eyed Spirits Oy, Vipusentie 26 B 4, Helsinki 00610, Finlande
Marque	Hell or High Water
Type	Rhum brun
L'âge	<8 ans
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	avec du bois grillé, du sucre brun et du butterscotch ainsi qu'un soupçon de noix grillées.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Assemblage de rhums Pot Still et Column Still vieillis jusqu'à huit ans
Honneurs	San Franciscio World Spirits Awards 2018: Argent // The Rum Masters (The Spirits Business) 2014: Or // International Rum Conference Madrid 2013: L'Or Double // International Rum Conference Madrid 2012: Or // SIP Awards 2012: Or
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	in der Dose

Description

"A rough journey makes a smooth rum" - Olli Hietalahti et Jouko Laune l'ont appris à leurs dépens. En 2010, ils se sont lancés dans le rhum avec pratiquement aucune expérience et ont créé une marque de rhum avec le soutien de Ron Jeremy. Ils se sont heurtés à de nombreux obstacles, ont essuyé de nombreux revers et ont quasiment fait faillite à plusieurs reprises. Mais ils ont continué, encouragés par les réactions positives à leur rhum et par leurs clients fidèles. Mais lorsque Ron Jeremy a été mis derrière les barreaux en 2020, l'entreprise a de nouveau été au bord de la faillite. Olli et Jouko ne voulaient pas s'avouer vaincus : ils ont rapidement réinventé leur marque de rhum et l'ont rebaptisée en s'inspirant du proverbe "Come hell or high water". Ils veulent ainsi montrer clairement que, malgré toutes les difficultés, ils ne perdent pas de vue leur objectif et vont - quoi qu'il arrive - jusqu'au bout de leur plan. Le rhum Hell or High Water Reserva peut être utilisé soit comme rhum de dégustation, soit comme rhum de mélange. Pour ce faire, ils ont combiné des rhums Column Still et Pot Still de la Barbade, de la Jamaïque, de la Guyane et de la République dominicaine, qui ont vieilli jusqu'à huit ans dans des ex-fûts de bourbon.