DRINKS.

Esclavo 12 Years Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703287
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	1423 ApS, Sivlandvænget 1, 5260 Odense, Dänemark
Marque	Esclavo
Type	Rhum brun
L'âge	12 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex. mélangé avec du Ginger Ale, du jus de lime et beaucoup de glaçons)
Dégustation	Bouche: sucrée, avec de la vanille, du caramel, des prunes et de la pâte d'amande. Finale: longue et puissante.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	affiné selon le procédé Solera; fabriqué par Oliver & Oliver et mis en bouteille au Danemark
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Lorsque les gens regardent les noms des marques de rhum, on peut souvent lire sur leurs visages un sourire, de l’étonnement et de la confusion. Il suffit de penser à Abuelo ("grand-père"), Dictador ("dictateur") et Deadhead ("tête morte"). Les noms ne semblent pas toujours appropriés d'un point de vue culturel, comme c'est le cas avec Negrita Rum (= "petite noire") ou Esclavo Rum ("esclave"). Mais dans le monde des spiritueux, on ne le voit pas d’un si mauvais œil - après tout, on est habitué aux liqueurs provoquantes, aux bouteilles en forme de fusil et aux motifs macabres. L'idée du nom Esclavo est venue de la société danoise 1423 Word Class Spirits, fondée en 2008. Après une expérience dramatique lors d'une foire, l'équipe a décidé d'acheter des fûts remplis de rhum à des fabricants de différents pays et de verser le contenu dans leurs propres bouteilles. Les rhums de la marque Esclavo proviennent de la célèbre société Oliver & Oliver en République Dominicaine, qui peut produire une grande variété de profils gustatifs en utilisant des techniques d’assemblage éprouvées. L'Esclavo 12 Years, conditionné dans un emballage de haute qualité, mûrit selon le procédé Solera, développé à l'origine par les producteurs de vins doux espagnols. Cela signifie que l’indication d'âge n'est probablement qu'une approximation, car les distillats plus jeunes et plus vieux sont continuellement mélangés les uns avec les autres durant le processus de maturation. Le rhum libère des arômes de vanille, de caramel, de prunes et de massepain.