

DRINKS.

Esclavo XO Solera Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703289
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	1423 ApS, Sivlandvænget 1, 5260 Odense, Dänemark
Marque	Esclavo
Type	Rhum brun
L'âge	jusqu'à 23 ans
L'usage	pur
Dégustation	Bouche: sucrée, avec de la vanille, du caramel, du miel, du sucre, des fruits secs et du caramel, puis du bois de chêne épicé et de la cannelle. Finale: longue et crémeuse.
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

Saint-Domingue était autrefois le siège mondial de la traite des esclaves en République dominicaine. A partir du XVI^e siècle, les travailleurs non-affranchis furent expédiés de l'autre côté de l'Atlantique pour être vendus aux propriétaires de plantations du Nouveau Monde. Les débuts de l'industrie du rhum sont inévitablement liés à cette période sombre de l'histoire. Au lieu de nier les faits gênants, la société danoise 1423 Word Class Spirits traite honnêtement du sujet. Avec le nom Esclavo ("esclave"), l'entreprise ne voulait blesser personne, mais plutôt rendre hommage aux anciens travailleurs des sucreries et des usines de rhum des Caraïbes et célébrer le changement positif dans l'industrie du rhum. Le rhum provient de la célèbre société Oliver & Oliver, qui peut produire une grande variété de profils gustatifs en utilisant des techniques d'assemblage expérimentées. L'Esclavo XO, avec un emballage de haute qualité, mûrit dans le climat chaud et humide de la République Dominicaine selon le procédé Solera, qui a été développé à l'origine par les producteurs de vin doux espagnols. Étant donné que les distillats plus jeunes et plus vieux sont mélangés étape par étape, les indications d'âge doivent être considérées avec prudence: dans la plupart des cas, il s'agit de la période de maturation du distillat le plus ancien contenu. L'Esclavo Rum XO a 23 ans d'âge! Après l'assemblage, les fûts sont expédiés au Danemark, où l'équipe 1423 verse le rhum dans ses propres bouteilles. Le rhum Esclavo XO libère de nombreux arômes sucrés de vanille, de caramel, de miel, de sucre et de fruits secs, tandis que le bois de chêne épicé et la cannelle apportent de la variété. La finale longue et crémeuse est une autre raison de déguster ce rhum à température ambiante, pur et non dilué.