

DRINKS.

Wild Tiger Spiced 70cl (Spiritueux à base de rhum)



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703292
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Inde
Région	Kerala
Embouteilleur	Wild Tiger Beverages
Marque	Wild Tiger
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: arômes d'agrumes, de cardamome et d'herbe fraîchement coupée. Bouche: goût complexe terreux, végétal et épicé, avec des notes de poivre noir, de noix de muscade, de cannelle, de miel et de gingembre, tandis que les notes sucrées de rhum restent en arrière-plan.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriqué à base de différents distillats Column Still et Pot Still (à partir de mélasse et de jus de canne à sucre); avec arômes d'épices indiennes (cardamome, noix de muscade, cannelle, réglisse, poivre noir, gingembre, cassia, zeste d'orange, miel sauva



Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
-------------	---

Additifs	Contient du colorant
----------	----------------------

Description

Les rhums épicés sont de plus en plus populaires. Ce n'était qu'une question de temps avant que le sensationnel rhum Wild Tiger de l'Inde ne bénéficie d'une version épicée. La bouteille, enveloppée dans une (fausse) peau de tigre avec une dent, pourrait presque passer pour un objet de collection ou un gag. La marque a pourtant une histoire très sérieuse, parce qu'avec sa propre World Tiger Foundation, elle aimerait sauver la population de tigres en voie de disparition sur le sous-continent. C'est pourquoi 10% des bénéfices réalisés sont consacrés à des initiatives de protection efficaces. De plus, Wild Tiger fait fabriquer ses bouteilles à la main par des femmes, ce qui permet d'obtenir d'autres effets positifs sur place. Le rhum Wild Tiger, lancé en 2015, est un mélange de différents distillats Column Still et Pot Still (principalement à partir de mélasse), qui ont mûri pendant deux à quatre ans en fûts de bourbon. Le rhum est ensuite enrichi avec diverses épices de la côte pluvieuse de Malabar, dans le sud-ouest de l'Inde. Il s'agit de cardamome, de noix de muscade, de cannelle, de réglisse, de poivre noir, de gingembre, de cassia, de zestes d'orange, de miel sauvage et d'extrait de thé.