DRINKS.

Mhoba Franky's Pineapple 70cl (Spiritueux à base de rhum)

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703406
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Mpumalanga
Embouteilleur	Mhoba Rum, Strathmore Farm, Kaalrug Road, Malalane, Mpumalanga, Malalane, Malelane, 1320, Südafrika
Marque	Mhoba
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec de l'ananas mûr et doré, fruité-sucré.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	assemblage de deux rhums blancs différents et du rhum Glass Cask de deux ans d’âge; enrichi avec de l'ananas Natal Queen; sans additifs
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Handcrafted, Small Batch, From Farm to Bottle, Non-Additive - avec ces mots-clés, on peut convraincre de nombreux consommateurs. L'exploitant de la distillerie sud-africaine Mhoba le sait aussi, lui qui a ouvert ses portes dans les années 2010 au milieu d'une vallée fluviale fertile, située au bord du parc national Kruger. Le rhum n'est pas distillé à partir de mélasse (souvent appelée "déchet" de la production de sucre), mais à partir de jus de canne à sucre fraîchement pressé, qui est ensuite directement fermenté. Les alambics Pot Stills ont été fabriqués par Robert Greaves, ingénieur-mécanicien de formation et entrepreneur expérimental. Le maître-distillateur ne s'est certainement pas facilité la tâche, mais cela n'a jamais été le but non plus. Le Franky's Pineapple est un rhum aromatisé enrichi avec de l'ananas mûr et doré de la variété "Natal Queen". La base du rhum se compose de deux rhums blancs Pot Stills différents, ainsi que du rhum Glass Cask de deux ans d'âge, dont la couleur provient de douelles de chêne blanc américain fraîchement calciné. Tous les rhums sont réalisés à partir d'une seule variété de canne à sucre, qui pousse sur les terres de la famille Greaves depuis les années 80. L'ananas provient aussi du voisinage, car l'Afrique du Sud, avec son climat chaud, est un terreau idéal pour les fruits sucrés et exotiques.