DRINKS.

Mhoba American Oak Aged Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703407
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	Rhum Agricole
L'âge	>2 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec des notes sucrées, vanillées et fumées-boisées, ainsi que du caramel au beurre, du café et du chocolat.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé en petites quantités, à partir du propre jus de canne à sucre de la distillerie, dans des alambics Pot Stills; stocké dans des récipients en verre avec des morceaux de bois et affiné ensuite dans d’anciens fûts de whisky; 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

Si vous recherchez du rhum artisanal en petites quantités, sans additifs, Mhoba a ce qu’il vous faut. La distillerie possède ses propres champs de canne à sucre, idéalement situés près du célèbre parc national de Kruger en Afrique du Sud, dans une vallée fluviale au nom prometteur de "Crocodile River Valley". Depuis 2015, dix différents types de Pure Single Sugarcane Rums ont été produits ici à l'échelle commerciale. Cela signifie simplement que les rhums ne sont pas mélangés avec des distillats provenant d'autres fabricants et sont 100% "purs". Dans ce cas, les seuls ingrédients sont le temps, l'attention, le dévouement, l'eau et le jus de canne à sucre fermenté et distillé. Les rhums Mhoba sont définis comme des rhums agricoles, car ils ne sont pas fabriqués à partir de mélasse. Le rhum agricole est prédominant dans les îles francophones des Caraïbes et de l’océan indien et constitue une exception absolue en Afrique du Sud. En outre, l'équipement et les alambics en cuivre ont été conçus et fabriqués par l'exploitant de la distillerie lui-même. La star de Mhoba, c’est bien Robert Greaves, qui s’est montré inventif à l’époque, par nécessité économique. C'est ainsi qu'il a eu l'idée de tirer profit des champs de canne à sucre de sa famille. En tant qu’ingénieur-mécanicien de formation, Robert ne voulait naturellement pas rater l'occasion de tout construire lui-même dans la distillerie, réalisant ainsi une performance solo remarquable. En 2013, les premières gouttes de rhum Mhoba ont coulé à flots, d'abord bu uniquement dans des cercles privés, afin de l’évaluer. Aujourd'hui, plus de 1000 litres de jus de canne à sucre sont pressés chaque jour dans la distillerie, tandis que la distillation se déroule par lots de 20-25 litres. Le Mhoba American Oak Aged Rum est composé à 100% de la canne à sucre de la variété "Nkomazi" et est donc un Pur Single Estate Rum. Il a d'abord été stocké dans de volumineux Demijohns (bonbonnes en verre) remplis de morceaux de douelles en chêne blanc d'Amérique. Les douelles ont été préalablement écrasées et calcinées sur un feu de bois, afin que l'alcool puisse en extraire le maximum d'arôme et de couleur. Le rhum affiné bénéficie ensuite d’une post-maturation dans des fûts de whisky sud-africain. La couleur naturelle et foncée du American Oak Aged Rum prouve l'efficacité des méthodes de maturation créatives de la Mhoba Disillery. Le fait que l'entreprise soit encore très jeune n’est nullement un inconvénient ici.