

DRINKS.

Wood Stork Spiced 50cl (Spiritueux à base de rhum)



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703654
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Allemagne
Région	Forêt-Noire
Embouteilleur	Bimmerle KG
Marque	Wood Stork
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Spiced Mojito, Cuba Libre...
Dégustation	Avec des notes superficielles de rhum, de cacao et de café, puis des notes sucrées, amères et épicées-piquantes de vanille, de miel, de piment et de gingembre.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	rhum distillé en Allemagne; aromatisé avec gingembre, piments, oranges amères, grains de café, vanille, fèves de cacao et miel d'abeille de la Forêt-Noire
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Grâce à la mondialisation du commerce des matières premières, il est également possible aujourd'hui de distiller du rhum en Allemagne! Tout ce qu'il faut, c'est de mélasse de canne à sucre importée, produite dans les Caraïbes, en Amérique latine ou dans d'autres régions chaudes. C'est exactement ce que fait la société Bimmerle KG de la Forêt-Noire, afin de pouvoir proposer son rhum moderne Wood Stork Spiced. Sur place, la mélasse est fermentée et distillée en rhum, qui est ensuite lui-même assaisonné. Le gingembre d'Australie, les piments et les oranges amères de Chine, les grains de café d'Amérique du Sud, la vanille d'Asie et les fèves de cacao de Côte d'Ivoire sont utilisés. La touche finale du Spiced Rum est apportée par le miel d'épicée et de sapin de la Forêt-Noire, une spécialité régionale. Le rhum Wood Stork a été lancé en juillet 2018. Bien que les termes "Spiced Rum" soient inscrits sur la bouteille, il s'agit à proprement parler d'un spiritueux aromatisé à base de rhum. Le nom "Wood Stork" vient du terme anglais pour la cigogne forestière, qui se reproduit en Amérique du Sud et en Amérique centrale - où pousse d'ailleurs la canne à sucre. Un design opaque a été choisi pour la bouteille, afin que les consommateurs ne soient surpris par la couleur du liquide alcoolisé que lorsqu'il est servi.