DRINKS.

Ron Zacapa Sistema Solera 23 Gran Reserva Rhum 70cl Ensemble avec 2 Verres

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703792
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Guatemala
Région	Zacapa
Embouteilleur	Anejos de Altura S.A. KM 16,5, Carreira Roosevelt, Mixco, Guatemala
Marque	Zacapa
Type	Sugar Cane Honey Rum
L'âge	6-23 ans
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs
Dégustation	Profil gustatif sucré avec des notes de fruits secs (typiques au sherry), de vanille, de caramel, d’amande, de chocolat, de bois grillé et d’épices discrètes.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	affiné selon le procédé Solera
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	im Set mit zwei Gläsern

Description

Ce Virgin Sugar Cane Honey Rum provient du Guatemala, où il mûrit dans un entrepôt à plus de 2300 mètres d'altitude, à une température moyenne de seulement 17°C, selon le système Solera. En tant qu’assemblage Solera, le rhum contient des composants qui ont entre six et 23 ans d’âge, les composants les plus jeunes prédominant. Lancé en 1976, le rhum Zacapa No. 23 jouit d'une forte présence dans les bars gastronomiques et maison du monde entier. Il s'adresse en particulier aux débutants et aux amateurs de rhum sucrés. Le goût est dominé par le bois de chêne épicé, les raisins secs typiques au sherry, le caramel et la vanille. Par ailleurs, des notes sucrées de caramel et de miel résonnent. Le rhum peut être dégusté de manière optimale dans les deux verres fournis.