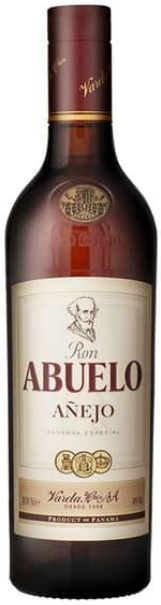
DRINKS.

Abuelo Añejo Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703801
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Panama
Région	Provincia de Herrera
Embouteilleur	Varela Hermanos S.A
Marque	Abuelo
Type	Sugar Cane Honey Rum
L'usage	on the rocks ou pour des boissons et des cocktails, par ex. Rum&Coca, Mojito, Daiquiri, Hot Buttered Rum
Dégustation	Avec des notes de miel de canne à sucre, de vanille, de caramel, de muscade, de zestes d'agrumes et de poivre blanc. Finale courte et épicée.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé dans un alambic à colonne à partir de miel de canne à sucre fermenté
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2010: OrSan Francisco World Spirits Competition 2009: Or
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



Description

Bien que ce rhum soit décrit comme une version "Añejo", il s'agit du dernier embouteillage de la gamme Ron Abuelo. Cette appellation remplace une indication d’âge officielle, bien que l'on puisse supposer que le rhum a mûri en fût pendant trois à cinq ans. Le spiritueux est produit par Varela Hermanos S.A. au Panama, une entreprise désormais dirigée par la troisième génération, qui possède ses propres champs de canne à sucre. Du Virgin Sugar Cane Honey est utilisé pour la production, ce qui est typique uniquement au Guatemala. Le moût de miel fermenté est ensuite distillé dans des alambics à colonne en acier inoxydable, résultant en un "Aguardiente" au pourcentage d’alcool élevé. En raison d’une interaction avec le bois, il est transformé en un rhum brun aux notes sucrées et épicées.