DRINKS.

Abuelo XV Tawny Port Cask Finish Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703802
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Panama
Région	Provincia de Herrera
Embouteilleur	Varela Hermanos S.A
Marque	Abuelo
Type	Sugar Cane Honey Rum
L'âge	jusqu'à 15 ans
L'usage	de préférence pur à température ambiante
Dégustation	Goût doux avec des baies sauvages, du bois sec et du chocolat noir.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé à partir de miel de canne à sucre fermenté dans un alambic à colonne; affiné dans d'anciens fûts de bourbon selon le procédé Solera; post-maturation en fûts de Porto Tawny
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	mit Verpackung

Description

La sortie d'éditions limitées haut de gamme, réalisées avec des procédés de maturation expérimentale ou une finition spéciale, s'est depuis longtemps imposée dans l'industrie du rhum et du whisky. Il n'est donc pas surprenant que Ron Abuelo du Panama propose également des éditions spéciales, qui complètent sa gamme classique. Le Port Cask Finish Rum, de 15 ans d'âge, est produit à partir de la canne à sucre de la Finca San Isidro, qui appartient à la distillerie. Cependant, ni la mélasse ni le jus fraîchement pressé ne sont utilisés pour cela; il s’agit d’un sirop de miel qui est produit par le traitement ultérieur du jus de canne à sucre. Tandis que l'affinage Solera, réalisé dans d’anciens fûts de bourbon, procure au rhum un goût sucré et épicé de base, la post-maturation en fûts de Porto apporte des notes captivantes de baies rouges et de cacao.