

DRINKS.

Planteray Overproof OFTD Rhum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70387525
Alcool	69%
Contenu	70cl
Pays	Barbade
Région	Bridgetown
Embouteilleur	Stade's West Indies Rum Distillery, Bridgetown, Saint Michael, Barbados
Marque	planteray
Type	Navy Rhum
L'usage	pour diverses boissons et cocktails
Dégustation	<p>Le nez présente des arômes de café, d'orange, de prune, de confiture et de truffe. La bouche révèle du caramel, du chocolat, de la vanille et des raisins secs avec des notes de cannelle, de noix de muscade, de bois de chêne, de mélasse ainsi qu'un peu de fumée. Longue finale sur le chocolat noir, les clous de girofle et le caramel.</p>
Désignation commerciale	Rhum
Détails	composé de rhum de la Barbade (Twin Column Still / Pot Still), de rhum de la Jamaïque (Pot Still) et de rhum de Guyane (Port Mourant Still)
Ingrédients	<p>Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.</p>



Additifs

Contient du colorant

Description

La Stade's West Indies Rum Distillery a été fondée en 1893 par George Stade, qui est à l'origine du rhum Stade's et de Planteray (anciennement Plantation). La distillerie a été l'une des premières à être certifiée pour ses pratiques sociales et environnementales dans le cadre du processus de production. Pour cultiver les meilleures variétés de canne à sucre, Stade's collabore avec la West Indies Sugar Cane Breeding Station - qui a également construit la Harper Sugarcane Mill pour obtenir la matière première de base du rhum :

Pour créer ce rhum Overproof, le maître distillateur Alexandre Gabriel s'est associé à sept autres connaisseurs de rhum. Le rhum O.F.T.D. "Old Fashioned Traditional Dark" est né de plusieurs semaines de collaboration, de réunions secrètes, de moments de plaisir, de dégustations innombrables et de discussions sérieuses. Il s'agit d'un assemblage de rhums de Guyane, de Jamaïque et de la Barbade. Alors que les rhums de la Barbade ont été distillés à la fois dans un Twin Column Still et dans un Pot Still, le rhum lourd typique de la Jamaïque provient d'un Pot Still. Le rhum de Guyane est quant à lui issu de la célèbre distillerie en bois de Port Mourant. Le rhum a un goût de caramel crémeux, de chocolat, de vanille, de cannelle, de raisins secs, de noix de muscade, de bois de chêne, de molasse et d'un peu de fumée.