DRINKS.

Abuelo 12 Years Two Oaks Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703953
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Panama
Embouteilleur	Varela Hermanos S.A., Avenida Domingo Díaz 2, Panama-Stadt, Panama
Marque	Abuelo
Type	Sugar Cane Honey Rum
L'âge	12 ans
L'usage	de préférence pur
Dégustation	Goût fumé et sucré avec des notes d'amandes grillées, de café, de caramel, de vanille, de cannelle, de bois et de noix de kola.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	maturation de base dans d’anciens fûts de bourbon, finition en fûts de chêne vierge fortement calcinés
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

Le rhum Abuelo 12 Years, avec maturation en fûts de chêne blanc, fait partie de la gamme standard du producteur centraméricain, en compagnie du Añejo, du 7 Years et de l'édition Centuria. L'Abuelo 12 Years Two Oaks en est une nouvelle variante, comportant un raffinement supplémentaire dans des fûts de chêne neufs et fortement calcinés, comme ceux utilisés habituellement pour la production de whisky bourbon. Ces fûts sont d’abord grillés à 180°C pendant 60 minutes, afin d’ouvrir la structure du bois. Ensuite, les fûts sont brûlés à 220°C pendant quelques secondes, afin de former une couche de dioxyde de carbone de 8 mm d'épaisseur, qui procure à l'alcool l'arôme fumé souhaité. Une dégustation du rhum Abuelo 12 Years Two Oaks vous permettra de découvrir des notes de cannelle, de vanille, de café torréfié, d'amandes grillées, de caramel et de bois de chêne.