

DRINKS.

Plantation Original Dark Pineapple (Spiritueux à base de rhum) 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704127
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	C. FERRAND 191 av. Général Leclerc 78220 Viroflay
Marque	Plantation Rum
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec de l'ananas frais sucré, des zestes d'agrumes, du sucre caramélisé et un soupçon de clous de girofle. Bouche: notes aromatiques d'ananas, de banane mûre, de bois de fût, ainsi qu'un peu de fumée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Assemblage de rhum 3 Stars (enrichi d'écorces d'ananas et distillé à nouveau) et de rhum Original Dark (enrichi de pulpe d'ananas)
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La combinaison de rhum et d'ananas fait partie intégrante de la scène Tiki. Il est donc logique d'enrichir le rhum avec des arômes d'ananas. Pour cette édition de Plantation Rum, les écorces d'ananas macèrent dans le rhum blanc 3 Stars, qui contient à son tour des distillats de la Barbade, de la Jamaïque et de Trinidad. S'ensuit une autre distillation dans les alambics en cuivre de la Maison Ferrand. En parallèle, la chair de l'ananas macère pendant trois mois dans le rhum Original Dark de la Barbade et de la Jamaïque. Enfin, le distillat et le macérat de fruits sont mélangés l'un à l'autre, afin de créer une expérience gustative sucrée et aromatique. Ce spiritueux à base de rhum est le résultat de la troisième collaboration entre Alexandre Gabriel et David Wondrich - les deux avaient précédemment créé un cognac et une liqueur de Dry Curaçao.