DRINKS.

A.H. Riise XO Reserve Superior Cask Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704359
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Îles Vierges américaines
Région	St. Thomas
Embouteilleur	A.H. Riise Rum LCC., 3511 Silverside Road Suite 105 , 19810 Wilmington, Delaware, USA
Marque	A.H. Riise
Type	Rhum brun
L'usage	Pur sur des glaçons ou dans des boissons mixtes
Dégustation	Nez: notes de menthe légèrement fraîches avec des arômes de caramel et de cuir et des touches de citron. Bouche: des arômes corsés d'eucalyptus avec de la tarte tatin aux prunes et des notes subtiles de thé blanc et de bergamote. Finale: longue, avec des arômes discrets de cuir et de bergamote.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé en petites quantités pour garantir la qualité
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

La distillerie A. H. Riise est située sur une île des îles Vierges américaines appelée St. Thomas. Avant que Saint-Thomas ne devienne un territoire américain, l'île des Caraïbes était une colonie danoise. C'est ainsi que le pharmacien Albert Heinrich Riise s'y est installé au XIXe siècle et a réalisé son rêve de posséder une pharmacie en 1838. Comme on produisait encore à l'époque des médicaments à base d'alcool, il est rapidement entré en contact avec le rhum de l'île et s'est tout aussi rapidement spécialisé dans la production de l'eau-de-vie de sucre de canne. Le rhum XO Reserve Superior Cask est élaboré à partir de vieux distillats sélectionnés et de distillats légèrement plus jeunes. Les informations du fabricant, quelque peu trompeuses, indiquent que ce rhum est vieilli selon le procédé Solera et qu'il s'agit donc en réalité d'un assemblage de différents vieux distillats. Enfin, la mise en bouteille se fait à partir d'un seul fût de la rangée inférieure, dont les dates sont inscrites sur l'étiquette de la bouteille. Les fûts prêts à être mis en bouteille sont personnellement sélectionnés par le maître-distillateur, car lui seul a l'expertise nécessaire pour reconnaître un rhum prêt à boire. L'eau-de-vie de canne à sucre, légèrement dorée, réveille des impressions de notes de menthe fraîche avec des touches de caramel et de tarte tatin aux prunes.