

DRINKS.

4X50 R.N.P. Superior Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705093
Alcool	40.5%
Contenu	70cl
Pays	Autriche
Région	District de Linz-Land
Embouteilleur	For Fellows Gmbh, Zum Kirchdorfergut 1, 4062 Kirchberg-Thening, Austria
Marque	4X50
Type	Rhum brun
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex., mélangé avec des jus de fruits / jus d'agrumes)
Dégustation	Goût complexe, doux et rond avec des notes épicées et fumées, du caramel, du zeste d'orange, des fruits exotiques, ainsi que de la canne à sucre.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé en Autriche à partir de mélasse de l'île Maurice et mélangé à six rhums des Caraïbes / d'Amérique latine; vieilli en fûts de chêne; sans ajout de sucre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Le label 4X50 se réfère à "4" camarades et "50" amis, qui ont participé à l'élaboration de ce rhum. Pour le chiffre 4, il s'agit tout d'abord du maître-distillateur Hans Reisetbauer (connu pour ses eaux-de-vie de fruits, son whisky et son gin), du directeur marketing Tom Wallmann, du créateur de mode Markus Meindl et d'un partenaire qui souhaite garder l'anonymat. Le chiffre 50, quant à lui, représente les membres du Conseil du rhum spécialement créé à cet effet, composé de 50 experts de l'industrie, qui se sont liés d'amitié et qui ont fourni des conseils et leur soutien tout au long du développement du produit. Le fait que des chefs, sommeliers, mixologues et autres restaurateurs aient donné leurs opinions honnêtement à propos de ce rhum a permis d'optimiser la recette et de l'adapter aux goûts du groupe cible. L'objectif était de développer une nouvelle norme pour le rhum, sans semi-vérités et sans astuces de marketing. Les fondateurs de For Fellows GmbH ont fait parler de leur création en utilisant le slogan "Contemporary but ageless. Global yet placeless". Bien que les indications d'âge et d'origine soient de plus en plus importants parmi les spiritueux, le rhum 4X50 R.N.P. Finely Distilled Superior reste mystérieux délibérément, car "la qualité réelle du rhum n'a pas grand-chose à voir avec l'âge ou l'origine, mais bien plus avec la qualité de la canne à sucre, de l'eau et surtout de l'art de la distillation. L'ajout ultérieur de sucre est également complètement omis. Le rhum 4X50 ne contient que 3 grammes de sucre par litre, ce qui est bien inférieur à la valeur de 20 gr/L prévue par le nouveau règlement de l'UE sur les spiritueux. Le rhum Superior est un produit de Hans Reisetbauer à 82%. Pour le réaliser, l'Autrichien achète la meilleure mélasse à environ 1 500 agriculteurs mauriciens pratiquant le commerce équitable. C'est aussi lui qui effectue personnellement la fermentation et la distillation dans deux colonnes de distillation de haute technologie. Hans Reisetbauer utilise des capteurs, des caméras et un système informatique, et met à contribution ses nombreuses années d'expérience professionnelle et ses sens bien développés. Le rhum spécialement produit est finalement mélangé à six autres rhums provenant de la Jamaïque, de la Guyane, du Nicaragua, du Venezuela et du Guatemala. En vue d'harmoniser le rhum, l'assemblage repose pendant deux mois dans des fûts de 8000 litres provenant de la cave de Pichon-Longueville. Ensuite, c'est au tour du processus de maturation proprement dit, qui se déroule dans des fûts de 500 litres en chêne autrichien. Le rhum est finalement déversé dans des bouteilles spécialement fabriquées, décorées d'étiquettes en peau de chèvre, qui soulignent son caractère premium.