DRINKS.

Rum Nation Panama 18 Years 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705748
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Panama
Embouteilleur	Rum Nation International A/S, Søndergade 52, Frederiks, 7470 Karup J, Denmark
Marque	Rum Nation
Type	Rhum brun
L'âge	18 ans
L'usage	pur
Dégustation	Évoque des impressions de cola, bergamote, zestes d'orange, dattes, raisins secs, miel, mélasse de canne à sucre, chocolat, noix de coco, thé noir et camomille.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Affiné au Panama et en Europe
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	im Umkarton
Millésime	Non spécifié

Description

Fabio Rossi élaborait déjà depuis un certain temps des Single Malts, commercialisés sous le label "Wilson & Morgan", lorsqu'il est entré dans le secteur du rhum en 1999 en tant qu'embouteilleur indépendant. Il a appelé sa nouvelle marque "Rum Nation" - il ne voulait pas mettre l'accent sur les styles des distilleries individuelles, mais sur ceux de pays entiers. Depuis lors, Fabio Rossi a visité de nombreuses nations du rhum exceptionnelles, a rencontré des maîtres-distillateurs renommés et a dégusté d'innombrables distillats - toujours à la recherche d'un joyau encore inconnu qui compléterait sa gamme. Les rhums mûrissent d'abord pendant six à huit ans dans leur pays d'origine, puis tons transportés en Europe pour une maturation plus poussée - complètement dans le style des rhums Plantation de la Maison Ferrand. En raison du climat plus frais, des périodes de maturation particulièrement longues sont possibles dans les entrepôts européens, sans risquer une domination des notes de fût dans le rhum ou des pertes trop élevées dues à la Part des Anges.
Le rhum Panama de 18 ans d’âge a été lancé en 2020 dans un nouveau design coloré. Il s'agit d'un rhum Single Domain au corps léger, distillé "à l'espagnole", qui se caractérise par sa fraîcheur, sa douceur et son fruité. Outre la mélasse de canne à sucre, le chocolat, le miel et les raisins secs, on peut découvrir des zestes d'orange, du cola et de la noix de coco en dégustant le rhum sombre.