DRINKS.

Rum Coruba 7 Years 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	710998
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Jamaïque
Embouteilleur	Haecky Gruppe, Duggingerstrasse 15, 4153 Reinach, Bâle, Suisse
Marque	Coruba
Type	Rhum brun
L'âge	7 ans
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	éveille des impressions de bois, de noix, d'amande, de tabac, de caramel et d'agrumes.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	vieilli en Solera
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Le rhum Coruba est certes produit en Jamaïque, mais il est surtout commercialisé dans l'hémisphère occidental. Cela s'explique par le fait que la marque a été créée par un commerçant suisse qui, en 1889,

a fondé la Compagnie Rhumière de Bâle dans sa ville natale de Bâle. C'est à partir de là que le sigle Coruba a été développé. Depuis 1962, le célèbre producteur J. Wray & Nephews est responsable de la livraison des matières premières de base. La distillation a lieu dans un Pot Still, selon la méthode classique jamaïcaine. Les rhums jamaïcains sont généralement très reconnaissables, ce qui s'explique par la prédominance des molécules d'ester. Celles-ci se remarquent surtout dans le parfum, mais ont également un effet sur la sensation gustative. Le rhum passe les sept années indiquées en Solera, un procédé qui consiste à mélanger continuellement des rhums plus jeunes et plus vieux. L'âge indiqué ne doit donc être considéré que comme une indication. Ce qui est sûr, c'est que l'assemblage et la mise en bouteille du rhum Coruba ont toujours lieu dans la région de Bâle.