DRINKS.

Cihuatán Suerté Limited Edition 2023 Rhum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	745263
Quantité de Remplissage	70cl
Alcool	44.2%
Contenu	70cl
Pays	El Salvador
Région	Departamento San Salvador
Embouteilleur	Licorera Cihuatán, Ave. La Capilla #219, Col San Benito San Salvador, El Salvador
Marque	Cihuatán
Type	Rhum brun
L'usage	pur ou pour divers drinks et cocktails
Dégustation	éveille des impressions de caramel salé, d'espresso, de cannelle et de figues confites.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	filtré par des cristaux de quartz
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	in der Dose

Description

Le Ron Cihuatán a été le premier de son genre en provenance du Salvador, un pays d'Amérique centrale, à susciter l'intérêt des buveurs de rhum européens. En 2004, la "Licorera Cihuatán"-distillerie a ouvert ses portes comme projet longtemps rêvé par un producteur de sucre de premier plan. Toutes les étapes de transformation, de la culture de la matière première à la maturation du rhum, se déroulent sur le même site, ce qui permet un contrôle de qualité élevé qui se répercute clairement sur le produit final.
Le Cihuatán Suerte est dédié à "Muwaan Mat", le dieu de la chance des anciens Mayas. Ce peuple antique n'a pas seulement laissé des traces au Mexique et au Guatemala sous la forme d'impressionnantes ruines dans la jungle, mais aussi au Salvador. En effet, la distillerie n'est pas si éloignée du célèbre site archéologique de Cihuatán. On raconte que les Mayas, dans le cadre de rituels festifs, filtraient l'eau à travers des cristaux de quartz afin d'être bénis par leur dieu. En référence à cette ancienne croyance, le rhum salvadorien de l'édition limitée Suerte est également filtré à travers des cristaux de quartz. Mais avant d'en arriver là, la maître-assembleuse Gabriela Ayala sélectionne des rhums individuels de la collection privée de l'entreprise, qui ont été stockés pendant une quinzaine d'années dans des fûts de chêne, et crée une composition spéciale.