

DRINKS.

Plantation Stiggins Fancy Smoky Formula Premium Rum (Spiritueux à base de rhum) 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800011
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Embouteilleur	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près 16130 Ars, France
Marque	Plantation Rum
Type	spiritueux à base de rhum
L'usage	pur ou pour divers cocktails et boissons
Dégustation	avec beaucoup d'ananas, de zestes d'agrumes, de bananes mûres, d'épices et de fumée de tourbe sèche.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Assemblage de rhum 3 Stars (enrichi d'écorces d'ananas et redistillé) et d'Original Dark Rum (enrichi de pulpe d'ananas) ; affiné en fût de whisky Teeling Blackpitts
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	im Umkarton



Description

L'association du rhum et de l'ananas est un incontournable de la scène tiki. Il est donc logique d'enrichir le rhum avec des arômes d'ananas. Pour cette édition de Plantation Rum, des écorces d'ananas macèrent dans le rhum blanc 3 Stars, qui contient lui-même des distillats de la Barbade, de la Jamaïque et de Trinidad. Ensuite, une nouvelle distillation a lieu dans les pot stills en cuivre de la Maison Ferrand. Parallèlement, la pulpe d'ananas macère pendant trois mois dans le rhum noir original de la Barbade et de la Jamaïque. Enfin, le distillat et le macérat de fruits sont mélangés pour créer une expérience gustative douce et aromatique. Pour la présente édition limitée, le spiritueux à base de rhum a été laissé vieillir dans un fût de whisky de la distillerie irlandaise Teeling, qui contenait auparavant le whiskey Blackpitts Peated Single Malt. Le spiritueux prend ainsi des traits légèrement fumés.