DRINKS.

Appleton Estate The Rum Master's Selection 3x20cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800019
Alcool	42%
Contenu	60cl
Pays	Jamaïque
Embouteilleur	Wray & Nephew Ltd, 234 Spanish Town Rd., Kingston, Jamaica
Marque	Appleton Estate
Type	Rhum brun
L'usage	pur ou dans des boissons mixtes
Dégustation	12 ans d'âge : avec des arômes de bois de chêne, des notes de fruits, de cacao, de molasse, d'écorce d'orange, de vanille et de café. 8 Years : en bouche, des arômes de miel liquide, d'amandes grillées, de cacahuètes enrobées de chocolat, de beurre fondu, de vanille, de zeste d'orange et d'épices. Signature : Fruité avec une douceur moyenne au nez. En bouche, on retrouve le zeste d'orange, l'abricot sec, la pêche fraîche, la molasse et le bois.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Le 12 Years a été distillé selon la méthode du pot still et a ensuite été stocké dans des fûts de chêne blanc américains. Le 8 Yeras est assemblé à partir de différents rhums (pot still et column still, âge minimum : huit ans).

Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	im Umkarton

Description

C'est en 1749 que la canne à sucre destinée à la production de rhum a été cultivée pour la première fois sur les terres d'Appleton en Jamaïque. Depuis 1916, Appleton fait partie de Wray & ; Nephew. L'entreprise modernisée propose une gamme de produits variée, très appréciée des mixologues. Appleton est le numéro 1 sur le marché national et en même temps le plus ancien producteur de rhum de la Jamaïque. La distillerie est située dans la vallée extrêmement fertile de Nassau, où règne un microclimat idéal pour la culture de la canne à sucre et le stockage du rhum. La distillerie possède aujourd'hui près de 4 400 hectares de terres sur lesquelles sont récoltées chaque année plus de 200 000 tonnes de canne à sucre. Appleton Estate attache la plus grande importance à la qualité - l'entreprise est ainsi l'une des rares à posséder sa propre tonnellerie. Les cultures de levure sont également développées en interne. Autre particularité d'Appleton Estate : la maître-assembleuse Joy Spence - l'une des rares femmes dans l'industrie du rhum, employée ici depuis 1981 déjà

La sélection Rum Masters comprend 3 x 20 cl des meilleurs rhums de la distillerie:
Appleton Estate 12 Years : un mélange de fûts soigneusement sélectionnés, qui ont tous été stockés au moins 12 ans. Ceux qui s'y connaissent en rhum savent que c'est déjà un nombre d'années considérable. Sa couleur acajou et son arôme mûr avec des influences de bois en sont la cause.
Appleton Estate 8 Years Reserve Rum : il peut être utilisé de manière polyvalente et sortira en 2019 à l'occasion du 250e anniversaire de la marque. Ce rhum est composé de distillats issus soit de la colonne de distillation classique, soit de l'alambic traditionnel.
Appleton Estate Signature Blend : de couleur ambrée, il convient particulièrement bien comme ingrédient de cocktails classiques et de long drinks rapidement préparés. Le rhum jamaïcain se compose de 15 variétés de rhum produites spécialement, qui se distinguent les unes des autres par leur style et leur degré de maturité. S'il fallait donner un âge moyen à ce blend, il serait de quatre ans.