

DRINKS.

Ron Relicario Supremo Dominicano 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800742
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Région	San Pedro de Macorix
Embouteilleur	Beveland S.A., Calle Pladevall, 13, Begudà - Sant Joan de les Fonts (Girona), Spanien
Marque	Relicario
Type	Rhum de mélasse
L'âge	10-15 ans d'âge
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons mixtes
Dégustation	Nez: avec de la vanille, des raisins secs et des prunes; se marie plus tard à des notes de noix et d'amandes. Bouche: avec beaucoup de fruits secs et de chêne fumé. Finale: longue et sucrée.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Rhum de mélasse assemblé à partir de rhums âgés de 10 à 15 ans.
Honneurs	International Rum Conference Madrid 2016: Bronze
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Les distillateurs Beveland auraient reçu la recette du rhum Relicario d'un certain marchand nommé Bennaser, recette qui était entreposée pendant des siècles dans un ancien coffre au trésor. C'est pour cette raison que le nom du rhum est Relicario: le Ron Relicario Supremo Dominicano est un assemblage de rhums dominicains de dix à quinze ans d'âge, qui ont été stockés dans d'anciens fûts de bourbon en chêne blanc américain. L'assemblage de ces rhums, qui sont fermentés à partir de canne à sucre de haute qualité en République dominicaine, est un art qui est généralement transmis de génération en génération. Il en résulte un produit final haut de gamme qui comprend les arômes du jus de canne à sucre, qui se combinent ensuite avec les notes du chêne et du bourbon lorsqu'il est stocké à des températures tropicales.