DRINKS.

# Rumundo Depth Edition Rhum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 802250 |
| Quantité de Remplissage | 70cl |
| Alcool | 46% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Suisse |
| Embouteilleur | Seven Seals Innovation AG, Stansstaderstrasse 90, 6370 Stans, Switzerland |
| Marque | Rumundo |
| Type | Rhum brun |
| L'usage | pur ou pour diverses boissons et cocktails |
| Dégustation | avec des oranges douces, des noix caramélisées, des biscuits au gingembre, de la vanille et du bois de chêne. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | affiné selon la méthode Stockhausen |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |

## Description

Les créateurs du rhum Rumundo - il s'agit de la même entreprise que celle responsable des whiskies Seven Seals - sont assez discrets sur l'origine et la production de leurs rhums. Au lieu de cela, ils jonglent avec des mots comme ; "révolutionnaire", ; "innovant" et ; "non traditionnel" pour décrire le processus d'affinage des rhums. On sait tout de même que celui-ci est réalisé selon la méthode Stockhausen, déjà utilisée pour le whisky Seven Seals. Cette méthode permet, grâce à un procédé purement physique, de raccourcir de plusieurs années la durée de maturation du whisky et du rhum, car les spiritueux ont beaucoup plus de contact en surface avec le bois de chêne, ce qui augmente la réactivité entre les deux milieux. Les fûts classiques ne sont pas utilisés dans ce procédé - c'est le mystérieux ; "Speedmaster" qui se charge d'affiner le distillat.