DRINKS.

Havana Club Añejo Especial Rhum 300cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803798
Quantité de Remplissage	300cl
Alcool	40%
Contenu	300cl
Pays	Cuba
Embouteilleur	Havana Club International S.A., La Habana, Cuba
Marque	Havana Club
Type	Rhum brun
L'usage	pur ou pour divers drinks et cocktails (en particulier le Cuba Libre)
Dégustation	avec de la vanille douce, du tabac âpre, de la cannelle épicée, du bois de chêne sec et des oranges fraîches.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	vieilli en fûts de whisky américain et en fûts fraîchement brûlés
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant

Description

La scène cubaine du rhum et des cocktails s'est développée pendant les 13 années d'interdiction de l'alcool aux États-Unis. Les barmans ont découvert que le Havana Club se prêtait parfaitement aux mélanges, tandis que les touristes américains visitaient Cuba en masse et que les recettes classiques comme le Cuba Libre, le Daiquiri et le Mojito gagnaient en popularité. Aujourd'hui, Havana Club est l'un des rhums les plus récompensés au monde.
L'Añejo Especial de Havana Club est surnommé le "rhum doré", car il allie la légèreté des jeunes rhums blancs aux notes fruitées et complexes d'un rhum brun longuement mûri. Il a été stocké d'une part dans des fûts de chêne blanc américains autrefois remplis de whiskey, et d'autre part dans des fûts fraîchement charbonnés. La décarbonisation est un processus important dans l'entretien des fûts, afin que les liquides présents dans le fût absorbent les teintes et les arômes souhaités de la couche créée de bois brûlé et de sucre caramélisé. Grâce à sa durée de garde de quatre à cinq ans, ce rhum Havana Club peut se vanter d'être "Añejo"
.