DRINKS.

Appleton Estate 21 Years Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RAPY0700
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Jamaïque
Région	Nassau
Embouteilleur	Wray & Nephew Ltd, 234 Spanish Town Rd., Kingston, Jamaica
Marque	Appleton Estate
Type	Rhum de mélasse
L'âge	21 ans
L'usage	pur
Dégustation	arômes floraux et de noisette, accompagnés d'un peu de vanille sucrée et de cacao, avec également des raisins secs et des zestes d'orange. Vers la fin, le nougat, les oranges, le chêne et le piment épicé sont à déguster.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé dans des alambics Column Stills et Pot Stills, entreposé dans des fûts de chêne blanc américains, filtré sur du charbon de bois
Honneurs	San Francisco World Spirit Competition 2014: Doppel-GoldWorld Spirits Awards 2011: Best in Category & Spirit

	of the YearWorld Spirits Awards 2011: Doppel-Gold
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	mit Verpackung

Description

Le "Appleton Estate 21 Years" est un rhum de mélasse sucré à épicé qui a été stocké pendant au moins 21 ans dans des fûts de chêne américains traditionnels; c'est une période très longue pour un distillat tropical, car les températures chaudes s'intensifient et accélèrent le processus de maturation. La distillerie Appleton Estate, dans la vallée de Nassau, est l'un des plus anciens producteurs de rhum de toute la Jamaïque. Depuis 1749, la canne à sucre est cultivée dans leurs locaux. La distillerie possède aujourd'hui environ 4 400 hectares de terres, sur lesquelles plus de 200 000 tonnes de canne à sucre sont récoltées chaque année. En outre, il y a une tonnellerie séparée, ce qui assure une maturation idéale du rhum dans les fûts.