DRINKS.

Diplomatico Rhum Ambassador Selection 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RDPA0700
Alcool	47%
Contenu	70cl
Pays	Venezuela
Région	La Miel
Embouteilleur	Destilerías Unidas S.A., Highway Barquisimeto-Acarigua, Km 44, Industrial Plant. Sector La Miel. Lara. CP 3015, Venezuela
Marque	Diplomatico
Type	Rhum de mélasse
L'âge	environ 14 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: avec du Porto, des cigares, des fruits secs et du chocolat. Bouche: des notes de raisins secs, de noix de muscade, de cannelle et de chêne rôti.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé selon le procédé Pot Still, mûrit pendant 12 ans en fûts de chêne blanc américain et deux années supplémentaires en fûts de sherry.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant

L'emballage	mit Verpackung

Description

Alors que la tradition de la culture de la canne à sucre au Venezuela remonte au XVe siècle, la production de rhum dans ce pays d'Amérique du Sud n’a commencé qu’à partir de 1896. Les connaissances acquises au fil des années, associées à des conditions favorables en bordure des Caraïbes, en termes de climat et de type de sol, confèrent au rhum local des caractéristiques incomparables. Dans les distilleries Unidas, l'artisanat traditionnel est important, c'est pourquoi tous les alambics sont fabriqués en cuivre. Certains de ces appareils datent même du siècle dernier. Le rhum Ambassador Selection fait partie de la gamme Prestige et est plus cher que les autres produits de la gamme, en raison de sa maturité et de sa qualité. Le rhum est stocké en fûts de chêne blanc pendant au moins 12 ans et affiné deux ans supplémentaires dans des fûts de sherry Pedro Ximénez. L’embouteillage s'effectue directement à partir du fût.