DRINKS.

# Don Papa Single Island Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | RDPP0700 |
| Alcool | 40% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Philippines |
| Région | L'île de Negros |
| Embouteilleur | La Tondeña Distilleria, Bago Inc., Bago City, 6101 Negros Occidental, Philippines |
| Marque | Don Papa |
| Type | Rhum brun |
| L'âge | 7 ans |
| L'usage | Pur, on the rocks ou pour une variété de cocktails à base de rhum |
| Dégustation | Au nez, arômes fruités d'agrumes avec des notes de compote de fruits et de chocolat au lait, ainsi que des notes de mangue, de noisettes et de caramel. En bouche, des notes de crème vanillée, de mandarine et de chêne épicé avec des nuances de cappuccino. Finale longue aux arômes doux de pêche avec des noisettes grillées et des notes épicées de chêne. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | Distillé selon la méthode Colum-Still, vieilli en anciens fûts de Bourbon et de Rioja, avec moins de sucre |

| | |
|---|---|
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |
| Additifs | Contient du colorant |
| L'emballage | ohne Verpackung |

## Description

Bien que les Philippines soient les troisièmes consommateurs de rhum au monde, seul un rhum de qualité inférieure, à prix relativement bas, y est produit et vendu. Steve Carroll a voulu changer cela et a lancé en 2011 son rhum Don Papa, qui mûrit pendant sept ans dans des fûts de chêne calcinés et carbonisés, fabriqués par la distillerie, ainsi que dans d’anciens fûts de bourbon. Le produit de départ pour Don Papa est le jus de canne à sucre, qui provient de la canne à sucre de haute qualité de la région de Negros, qui a la plus haute teneur en sucre du monde entier. Après la fermentation et la distillation en colonne, le distillat est mélangé avec de l'eau de source, puis mûrit dans un climat chaud et humide avant d'être conditionné dans de belles bouteilles. Le Don Papa 7 Years Single Island Rum a été inspiré par un chaman de l'île de Negros, cette même île étant également connue comme le 'Sugar Bowl' des Philippines.