

DRINKS.

Flor de Caña Rum Centenario 18 Ans 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RFCX0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Nicaragua
Embouteilleur	Flor de Cana, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua
Marque	Flor de Cana
Type	Rhum de mélasse
L'âge	18 ans
L'usage	de préférence pur
Dégustation	Nez: arômes d'épices et de caramel, avec des notes crémeuses de beurre et de noix. Bouche: sucré, chocolaté et avec des noisettes. Finale: avec du chêne, de la vanille et du caramel.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Quintuple distillation dans des alambics modernes Columns-Stills (distillation en continu)
Honneurs	International Rum Conference Madrid 2015: Double-OrSan Francisco World Spirits Competition (2004, 2005, 2009): ArgentSan Francisco World Spirits Competition 2006: Double-OrSan Francisco World Spirits Competition 2008: OrInternational Wine & Spirit Competition 2008:



ArgentInternational Wine & Spirit
Competition 2009: Or

Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	im Umkarton

Description

La "Compañia Licoreras de Nicaragua" produit du rhum depuis 1890. Le Flor de Caña Centenario, 18 ans d'âge, est le seul rhum autorisé à porter le label «Slow Aged», délivré par le gouvernement américain. Cela signifie que le rhum quintuplement distillé bénéficie d'une maturation naturelle en fûts de chêne, et non accélérée. La patience du personnel de la distillerie et des consommateurs est largement récompensée: des nuances sucrées et épicées avec des notes claires de noix et de caramel caractérisent ce rhum, qui est fier d'avoir remporté de nombreux prix.