

DRINKS.

Flor de Caña Rum Centenario 25 Years 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RFCZ0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Nicaragua
Région	Chinandega
Embouteilleur	Flor de Cana, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua
Marque	Flor de Cana
Type	Rhum de mélasse
L'âge	25 ans
L'usage	Pur ou sur des glaçons
Dégustation	Nez: avec des tons chocolatés, de la vanille sucrée, du caramel et un peu de bois. Bouche: fruitée, avec un peu de noisettes.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Quintuple distillation dans des alambics en colonne modernes; mûrit dans des fûts de chêne blanc d'Amérique scellés avec des feuilles de bananier.
Honneurs	International Rum Conference Madrid 2017: Meilleur rhum de l'année International Wine & Spirits Competition 2016: Argent Madrid Rum Festival 2015: Or San Francisco Spirits



Competition 2015: Double-OrMadrid
Rum Festival 2014: 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 marque de rhum Flor de Caña (en français "fleur de canne à sucre") est produite au Nicaragua près du volcan San Cristobal. L'influence du sol fertile, de l'eau enrichie, du climat tropical chaud et de la maturation naturelle (non accélérée artificiellement) en fûts, scellés avec des feuilles de bananier, produit un alcool de canne à sucre noble au goût incomparable. Le Centenario, 25 ans d'âge, est le rhum le plus ancien de la gamme, et c'est l'une des raisons pour lesquelles il s'est établi dans le segment de l'ultra-haut de gamme. La bouteille au design élégant (qui a déjà remporté plusieurs prix) est même subjuguée par son contenu. Les notes de vanille, de cacao noir, de bois, de fruits secs et de noix font du Flor de Caña Centenario le rhum ultime à déguster avec ou sans glaçons.