DRINKS.

Matusalem Rum Gran Reserva Solera 23 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RMAR0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Région	Santiago de los Caballeros
Embouteilleur	1872 Holdings International, LLC, 1205 SW 37TH Ave FL 3, Miami, FL, 33135-4226, USA
Marque	Matusalem
Type	Rhum de mélasse
L'âge	Stocké entre 6 et 23 ans selon le procédé Solera.
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: sucré, avec de la vanille, de la mélasse, du caramel et des prunes. Bouche: révèle également des arômes de vanille, de mélasse et de caramel. Finale: longue, avec des arômes secs et grillés.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Mûrit selon le procédé Solera, assemblé à partir de différents types de rhum
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

L'emballage	mit Verpackung

Description

Bien que le rhum Matusalem soit maintenant produit en République dominicaine, ses racines se trouvent à Cuba. C'est là que la distillerie a été fondée en 1872 par les frères Benjamin et Eduardo Camp, en collaboration avec leur partenaire commercial Evaristo Álvarez. Après l'arrivée au pouvoir de Castro, la situation économique des produits cubains est devenue difficile, de sorte que de nombreux experts en rhum ont émigré en République dominicaine ou ont été contraints à l'exil. La famille Álvarez n’a pas été épargnée - après que son rhum eut atteint un certain statut dans le monde entier, la production a dû être abandonnée à cause de la révolution cubaine. Après de nombreuses années, Claudio Álvarez Salazar, l'arrière-petit-fils d'Evaristo, a décidé de faire revivre le rhum de sa famille. Aujourd'hui, le rhum Matusalem est connu dans le monde entier et a déjà reçu de nombreuses récompenses. L'édition "Gran Reserva 23" a été produite selon une ancienne recette familiale et affinée selon le procédé Solera. Etant donné que ce rhum n’a pas d’indication d’âge approximative, il faut supposer qu'il s'agit d'un assemblage Solera de rhums, qui ont mûri entre six à 23 ans.