

DRINKS.

Miami Club Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numéro d'article | RMCR0700 |
| Alcool | 42% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Etats-Unis |
| Région | Floride |
| Embouteilleur | Miami Club Rum, 6468 NW 77th Ct, Miami, FL 33166, USA |
| Marque | Miami Club |
| Type | Assemblage de rhum de mélasse et de rhum agricole |
| L'âge | 3 mois |
| L'usage | pur ou pour des boissons et des cocktails, par ex. Mojito, Daiquiri, ... |
| Dégustation | Nez: odeurs de biscuit à la vanille et de poivre noir. Bouche: soyeuse, avec de la vanille sucrée et des noix de coco calcinées. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | triple distillation dans un alambic en cuivre, filtré à travers du charbon de noix de coco et affiné pendant 3 mois en fûts de chêne français dans une ambiance musicale. |
| Honneurs | San Francisco World Spirits Competition 2017: Meilleur Rhum Blanc San Francisco World Spirits Competition 2017: Double-Or |



Ingrédients Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16
Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Ce rhum est produit dans la première distillerie de Miami, basée sur la longue tradition des distilleries de rhum de Porto Rico. Pour la production du rhum, "infusé avec de la musique", on utilise des produits écologiques de haute qualité, tels que la mélasse de canne à sucre (2/3) et le jus de canne à sucre pressé (1/3) du sud de la Floride. Après distillation, il est stocké pendant 90 jours dans une ambiance musicale. Ceci est censé accélérer le processus de vieillissement (en raison des vibrations générées) et fournir des énergies positives. La bouteille de style Art Déco procure également de "bonnes vibrations".