DRINKS.

# Malteco Rum 20 Years 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | RMTZ0700 |
| Alcool | 40% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Panama |
| Embouteilleur | Savio s.r.l., Rue de la Gare, 47, 11024 Châtillon AO, Italien |
| Marque | Malteco |
| Type | Brauner Rum |
| L'âge | 20 ans |
| L'usage | pur |
| Dégustation | Nez: des notes sucrées de vanille et de canne à sucre. Bouche: avec du tabac, des épices et du bois grillé. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | affiné selon le procédé Solera |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Additifs | Contient du colorant |

## Description

Le rhum Malteco est produit au Panama, par une entreprise italienne, selon une recette guatémaltèque. A l'origine, le spiritueux à base de Virgin Sugar Cane Honey était 100% guatémaltèque. Mais après que

le groupe Industrias Licoreras de Guatemala a été racheté à plus de 50% par Diageo en 2011, la gamme a été limitée. Marco Savio, qui avait déjà créé le Ron Malteco, a accepté de relever le défi. La production a été délocalisée au Panama, mais la recette est restée la même. L'Asociaciòn de Maestros Roneros de Guatemala continue également de surveiller la production. Tous les rhums Malteco ont en commun leur matière première, qui n'est ni de la mélasse, ni du jus de canne à sucre pur, mais une sorte de sirop de canne à sucre appelé "Virgin Sugar Cane Honey". Le "Malteco Rum 20 Years" mûrit en fûts de bourbon usagés. Les 20 ans de stockage lui donnent des arômes intenses de vanille, d'épices, de tabac et de bois, qui provoquent un léger goût de canne à sucre.