DRINKS.

Ron Relicario Superior Dominicano 10 Years Solera Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RREL0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	Beveland S.A., Calle Pladevall, 13, Begudà – Sant Joan de les Fonts (Girona), Spanien
Marque	Relicario
Type	Rhum de mélasse
L'âge	5-12 ans
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs à base de rhum
Dégustation	Goût sucré avec du caramel et de la vanille, puis une touche légèrement épicée avec des amandes et du bois de chêne.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	mûrit 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
L'emballage	im Umkarton

Description

Le "Ron Relicario Superior Dominicano 10" est un assemblage de distillats de cinq à dix ans d’âge, stockés dans des fûts empilés les uns sur les autres. Au cours de ce processus, certains d'entre eux ont été décantés à plusieurs reprises et progressivement mélangés. Cette méthode, connue sous le nom de procédé Solera, est principalement utilisée en Espagne dans la production d'eau-de-vie et de sherry, mais elle est également utilisée par de nombreux producteurs de rhum.