

DRINKS.

Santa Teresa 1796 Solera Rhum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RSTS0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Venezuela
Région	Aragua
Embouteilleur	Hacienda Santa Teresa, El Consejo 2118, Aragua, Venezuela
Marque	Santa Teresa
Type	Rhum de mélasse
L'âge	environ 15 ans
L'usage	de préférence pur
Dégustation	Nez: notes fruitées de pruneaux et de vanille. Bouche: arômes d'amandes grillées, de vanille et de caramel. Finale: longue.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	affiné en quatre étapes selon le procédé Solera, mûrit en fûts du Limousin.
Honneurs	diverses récompenses, dont l'or à la Rum Fest Caribbean Week en 2000 et 2001.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	in der Dose



Description

La vallée d'Aragua au Venezuela offre les meilleures conditions climatiques pour cultiver du sucre de canne particulièrement aromatique. Le "Santa Teresa 1796 Solera Rum" est fabriqué à partir de cette matière première selon une tradition familiale vieille de 200 ans. S'ajoute à cela un système de vieillissement spécial : quatre fûts sélectionnés en bois de qualité sont empilés les uns sur les autres. Pendant la période de maturation d'au moins 15 ans, le rhum traverse chacun de ces fûts et développe une nouvelle note dans chacun d'eux. Ensuite, il bénéficie d'une finition dans un fût très spécial en chêne de Limousin. Le système de maturation complexe porte ses fruits : le rhum a déjà été plusieurs fois récompensé pour sa saveur.