DRINKS.

Ron Zacapa Sistema Solera 23 Gran Reserva Rhum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RZNO0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Guatemala
Région	Zacapa
Embouteilleur	Anejos de Altura S.A. KM 16,5, Carreira Roosevelt, Mixco, Guatemala under lincense of Rum Creation & Products Inc.
Marque	Zacapa
Type	Virgin Sugar Cane Honey Rum
L'âge	6-23 ans
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs
Dégustation	Une variété équilibrée d'arômes avec des fruits secs, de la vanille, des amandes, du chocolat, du bois calciné et de subtiles notes d'épices.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Affiné selon le système Solera
Honneurs	Diverses récompenses, par ex.: médaille d'or 2006 et prix du meilleur rhum au International Cane Spirits Festival en Floride. 1998 - 2002: médaille d'or au International Rum Fest dans la catégorie "Super Premium"
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas

Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
Additifs	Contient du colorant

Description

Le Zacapa n°23 Solera Gran Reserva est un rhum du Guatemala, produit par Licorera Zacapaneca, qui existe depuis 1930. Il n'est pas fabriqué à partir de mélasse ou de jus fraîchement pressé, mais à partir de sirop de canne à sucre et est donc défini comme un Virgin Sugar Cane Honey Rum. À 2300 mètres d'altitude, à Quetzaltenango, ce rhum spécial Zacapa mûrit jusqu'à 23 ans dans d'exquis fûts de chêne blanc qui servaient autrefois à stocker du bourbon, du Pedro Ximenez et du Vino de Jerez. Comme beaucoup de rhums Zacapa, le n°23 est également une création de la maître-assembleuse Lorenza Vásquez, qui a passé toute sa carrière dans l'entreprise.