

DRINKS.

Ron Zacapa XO Solera Reserva Especial 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RZXO0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Guatemala
Embouteilleur	Anejos de Altura S.A. KM 16,5, Carreira Roosevelt, Mixco, Guatemala under lincense of Rum Creation & Products Inc.
Marque	Zacapa
Type	Rhum brun
L'âge	6-25 ans
L'usage	Pur ou pour des cocktails
Dégustation	Avec du cuir, de la fumée de tabac, du sucre brun, de la mélasse, du bourbon, des fruits et du chocolat au nez. En bouche, fruité-sucré, avec du chêne, du cèdre et du caramel. Finale longue, douce et épicée.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Finition dans des fûts de cognac
Honneurs	Au plus grand Festival international du rhum à la Barbade, il a reçu une médaille d'or en 2000, 2001 et 2002 dans la catégorie Super Premium et a reçu le Platinum Award au Festival international du rhum en 2003 au Canada.



Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung

Description

Le Ron Zacapa Centenario XO Solera Reserva Especial est créé en utilisant la technique unique Sistema Solera, un processus de maturation qui combine des rhums de différents millésimes et caractères dans différents fûts de chêne. Les fûts étaient auparavant utilisés dans la production de whisky américain robuste, de sherry sucré et de vin Pedro Ximénez de haute qualité. La maturation finale du Ron Zacapa XO a lieu dans des fûts en chêne français, qui contenaient auparavant du cognac. Cette méthode produit un distillat de rhums entre 6 et 25 ans d'âge.