

DRINKS.

Havana Club 3 Años Rum 70cl 37.5%



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 100201375 |
| Alcool | 37.5% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Cuba |
| Région | Santa Cruz del Norte |
| Embouteilleur | Havana Club International S.A., La Habana, Cuba |
| Marque | Havana Club |
| Type | Rhum blanc |
| L'âge | 3 ans |
| L'usage | de préférence pour les boissons et les cocktails, par exemple Mojito, Daiquiri, Pina Colada, etc. |
| Dégustation | Au nez, des notes douces de chêne avec des nuances de canne à sucre verte et de mélasse. En bouche, complexe, allant du doux au fruité en passant par la douceur, avec des arômes frais de citron. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | distillé en continu dans des alambics à colonne, vieilli en ex-fûts de bourbon |
| Honneurs | International Spirits Challenge 2016: Or |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe |



Additifs Contient du colorant

Description

Le rhum Havana Club reflète sans aucun doute une partie de la culture cubaine. Christophe Colomb a découvert Cuba et a été enthousiasmé par l'excellente culture de la canne à sucre sur le sol fertile de Cuba. Peu après sa découverte de Cuba, l'île produisait déjà un tiers des besoins mondiaux en sucre. Mais la canne à sucre ne permet pas seulement de produire du sucre, comme on le sait. Au début, les Espagnols étaient réticents à autoriser la distillation dans les colonies. L'Espagne voulait simplement éviter qu'il n'y ait pas de concurrence avec les spiritueux qu'elle produisait elle-même. Ce n'est qu'avec l'indépendance de Cuba que l'industrie du rhum a pu se développer, marquée dès le départ par une grande créativité. En effet, les distilleries cubaines ont été les premières à utiliser des alambics à colonnes. La particularité de ces alambics est de produire un rhum léger et frais avec une touche typiquement cubaine. À l'époque de la prohibition, les cantineros cubains ont découvert que le Havana Club se prêtait parfaitement à la préparation de cocktails. Les touristes visitaient Cuba en masse et étaient enthousiasmés par le Cuba Libre, les daiquiris et les mojitos, qui n'ont pratiquement rien perdu de leur popularité jusqu'à aujourd'hui. Le Havana Club est aujourd'hui l'un des rhums les plus récompensés au monde - la distillerie a déjà remporté 27 médailles. Le Havana Club 3 Años fait partie des classiques et se caractérise par sa légèreté. En bouche, les arômes verts de la canne à sucre fraîche se révèlent en combinaison avec des notes de fruits des Caraïbes. Pour ceux qui ont besoin d'un compagnon parfait pour des cocktails authentiques comme le Mojito et le Daiquiri, le Havana Club vieilli pendant trois ans est le bon choix.