

DRINKS.

Austrian Empire Navy Rum Solera 18 Years 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100251
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	Foursquare Rum Distillery, Four Roads, Highway 6, Barbados
Marque	Austrian Empire
Type	Rhum de mélasse (assemblage Solera)
L'âge	12 ans en moyenne
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Rum Old Fashioned, Rum Sour, ...
Dégustation	Avec des fruits secs, des herbes, du chocolat noir, du caramel et du vieux bois.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	fabriqué par Oliver & Oliver (Rép. dom.) selon le procédé Solera, embouteillé en Angleterre
Honneurs	German Rum Festival Berlin 2016: Argent
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

Ce rhum ne vient ni d'Autriche, comme son nom l'indique, ni d'Angleterre, où se trouve aujourd'hui la distillerie Albert Michler. Il est originaire de la République Dominicaine, où le célèbre producteur Oliver & Oliver entreprend toutes les étapes de production, de l'extraction de la mélasse à la maturation en fût. Le rhum passe 18 ans dans différents fûts, qui contenaient auparavant du Scotch Whisky, du Porto, du sherry ou du bourbon. Cependant, l'âge indiqué doit être considéré ici comme quelque peu différencié, car le procédé Solera utilise un mélange continu de rhums anciens et de rhums plus récents. Il se trouve donc que l'âge moyen de ce rhum n'est en réalité que de 12 ans; cependant, les rhums les plus anciens ont 18 ans d'âge. Ce n'est qu'après une sélection minutieuse, l'expédition vers l'Europe et la mise en bouteille à Bristol que le rhum sans nom devient le Austrian Empire Navy Rum Solera 18 Years. En bouche, il révèle des notes de fruits, d'herbes amères, de chocolat, de caramel et de vieux bois.