

DRINKS.

Dead Man's Fingers Lime 70cl (Spiritueux à base de rhum)



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407936
Alcool	37.5%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Angleterre, Cornouailles
Embouteilleur	Halewood Wines & Spirits, The Sovereign Distillery, Wilson Road, Huyton Business Park, Liverpool L36 6AD, UK
Marque	Dead Man's Fingers
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. mélangé avec de la bière au gingembre ou dans un mojito
Dégustation	Goût fruité et acidulé de citrons verts avec un soupçon de vanille et de caramel.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Assemblage de rhum des Caraïbes aromatisé, entre autres, avec des limes
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La famille des produits Dead Man's Fingers s'agrandit encore! Chanvre, épices insolites, ananas, café ou noix de coco - les rhums des Caraïbes importés en Angleterre s'enrichissent d'arômes non conventionnels dans la toute nouvelle Bristol & Bath Distillery. À vous de choisir selon votre humeur! Le rhum Lime, dans sa bouteille verte, est basé sur le rhum épicé original et est en outre enrichi de limes acidulées. Le spiritueux n'a pas un goût de citron vert exclusif, mais présente des nuances complémentaires de vanille et de caramel. Le Dead Man's Fingers Lime Rum est donc un composant intéressant pour les boissons Tiki et toutes sortes de boissons mixtes, auxquelles on donne une touche fruitée.

Avant l'ouverture de la nouvelle distillerie dans la ville de Bristol, qui fait également office d'école de rhum, et de bar, la production de Dead Man's Fingers avait lieu dans la distillerie Sovereign, à Halewood. Toutefois, depuis l'automne 2019, les fondateurs de la marque disposent de leur propre espace de production. La distillerie Bristol & Bath est équipée d'un alambic "Double Retort Still" typique des Caraïbes, d'une capacité de 500 litres. Il y a aussi toute une gamme de mini alambics, dans lesquels les visiteurs peuvent réaliser leur propre rhum. Les consommateurs peuvent également apercevoir quelques fûts, derrière un mur vitré. Le bar a désormais donné un nouveau foyer au rhum à succès Dead Man's Fingers, car la recette a été développée à l'origine dans le Rum and Crab Shack en Cornouailles, situé à trois heures de route.