

DRINKS.

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



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407937
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 du coca à la vanille ou dans un Old Fashioned
Dégustation	Avec des noisettes grillées, de la vanille et du chocolat.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Assemblage de rhum des Caraïbes aromatisé, entre autres, avec des noisettes
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 Hazelnut, dans sa bouteille bleu foncé, est basé sur le rhum épicé original et est en outre enrichi de noisettes grillées. Le spiritueux n'a pas un goût de noisettes exclusif, mais présente des nuances complémentaires de vanille et de chocolat. Le Dead Man's Fingers Hazelnut Rum est donc un composant intéressant pour les cocktails, tels que l'Espresso Martini ou un Rum Old Fasioned. Il peut également être utilisé pour préparer des boissons mixtes non conventionnelles, en mélangeant par exemple 5cl de rhum épicé avec 15cl de coca à la cerise, de coca à la vanille ou de limonade.

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.