

DRINKS.

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



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407938
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 limonade ou dans un daiquiri
Dégustation	Goût sucré et fruité d'ananas rôti et confit, avec un soupçon de cassonade, de noix de muscade, d'anis et de zeste de limes.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Assemblage de rhum des Caraïbes aromatisé, entre autres, avec de l'ananas
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 Pineapple, dans sa bouteille orange, est basé sur le rhum épicé original et est en outre enrichi d'ananas sucrés et juteux. Le spiritueux n'a pas un goût d'ananas exclusif, mais présente des nuances complémentaires de noix de muscade, d'anis, de cassonade et d'agrumes. Le Dead Man's Fingers Pineapple Rum est donc un composant intéressant pour les boissons Tiki et toutes sortes de boissons mixtes, auxquelles on donne une touche tropicale.

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.