

DRINKS.

Swiss RUM1823 Bourbon Cask avec Etui 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40910
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Zoug
Embouteilleur	Etter Soehne AG, Chollerstrasse 4, 6300 Zug, Schweiz
Marque	RUM1823
Type	Rhum brun
L'âge	7 ans
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: parfum de banane, d'orange amère, de prune, de noix de muscade et d'un peu de gingembre. Palais: goût de caramel, d'orange, de réglisse et d'un peu de bois grillé.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé à partir de mélasse jamaïcaine; vieilli dans des fûts de bourbon usagés; non filtré à froid
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung



Description

La distillerie de la famille Etter est principalement connue pour ses eaux-de-vie de fruits et depuis peu aussi pour le whisky JOHNETT. Aujourd'hui, la gamme de produits s'est encore diversifiée: le RUM1823 est fabriqué à partir de la meilleure mélasse de canne à sucre, qui est importée de Jamaïque, puis fermentée et distillée sur place. Le nom fait référence à l'année où les ancêtres des maîtres-distillateurs actuels ont commencé leur métier de distillateur. Si ces messieurs avaient su qu'un jour des rhums "exotiques" enrichiraient également la gamme de la distillerie familiale, ils se seraient posé bien des questions. Mais il semblerait qu'à l'époque déjà, le Kirsch de Zoug était exporté jusqu'en Jamaïque, ce qui boucle à nouveau la boucle. Le RUM1823 mûrit pendant au moins sept ans dans des fûts de bourbon américains usagés, avant d'être mélangé avec de l'eau de source primaire des grottes suisses de stalactites de Höllgrotten, puis mis en bouteille. Le rhum de mélasse brun présente de riches notes de caramel, d'oranges et de réglisse, ainsi qu'un soupçon de bois de chêne calciné.