

DRINKS.

Zafra 30 Años Master Series Limited Edition 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700652
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Panama
Embouteilleur	Dana Wine & Spirits Importers, 11980 SW 144th Ct Suite 201, Miami FL, 33186, USA
Marque	Zafra
Type	Rhum de mélasse
L'âge	30 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: odeurs de fruits noirs, de vanille Bourbon, de caramel et de chêne. Bouche: caractérisée par le bois et la vanille, mais aussi par des arômes de miel et de bourbon. Finale: très longue.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Selon le processus continu en «Column Still», édition 2015 en quantité limitée
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	mit Verpackung



Description

Zafra signifie «récolte», qui est un élément clé dans le processus de fabrication de chaque rhum. Le rhum à 40% du Panama est basé, comme la plupart des autres spiritueux de son genre, sur la mélasse, qui est un sirop brun foncé formé au cours de la transformation de la canne à sucre. Mais seule une proportion de cette mélasse est utilisée pour des produits aussi luxueux que celui-ci. Bien sûr, le prix est élevé: la Zafra 30 Años Master Series a mûri pendant 30 ans dans d'anciens fûts de bourbon en Amérique centrale - ce qui est très long pour un rhum de climat tropical - et a été mis en bouteille en 2015 avec un total de 6.720 bouteilles. Il est difficile à dire combien d'entre elles sont encore en circulation. Il présente des notes de fruits noirs, de vanille Bourbon, de caramel, de chêne, de miel et de bourbon.