

DRINKS.

Austrian Empire Navy Rum Reserve Double Cask Cognac GB 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70124
Alcool	46.5%
Contenu	70cl
Pays	Barbade
Région	Barbade
Embouteilleur	Foursquare Rum Distillery, Four Roads, Highway 6, Barbados
Marque	Austrian Empire
Type	Rhum brun
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Au nez, des arômes légers de cognac. En bouche, des notes de chocolat, de fruits tropicaux, de cognac et d'herbes avec du bois vieilli. Finale intense et douce.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	vieilli pendant 21 ans en fûts de chêne selon la méthode Solera, puis 12 à 16 mois supplémentaires dans d'anciens fûts de cognac
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung



Description

Ce rhum ne vient ni d'Autriche, comme son nom le suggère, ni d'Angleterre, où se trouve le siège actuel de la Albert Michler Distillery. Il est originaire de la République Dominicaine, où le célèbre producteur Oliver & Oliver prend en charge toutes les étapes de la production, de l'extraction de la mélasse à la maturation en fûts. Le rhum passe 18 ans dans divers fûts qui contenaient auparavant du whisky écossais, des vins de Porto, du Sherry ou du Bourbon. L'indication de l'âge doit toutefois être considérée de manière différenciée, car le procédé de Solera qui est utilisé implique un mélange continu de rhums plus anciens et plus récents. Pour le Double Cask Cognac, les distillats de rhum les plus fins de la République Dominicaine ont été sélectionnés et ont mûri pendant 21 ans dans des fûts de chêne selon la méthode Solera. Ce rhum a ensuite été stocké pendant 12 à 16 mois dans d'anciens fûts de cognac.