

DRINKS.

Mhoba Select Reserve Glass Cask Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703403
Alcool	60%
Contenu	70cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Mpumalanga
Embouteilleur	Mhoba Rum, Strathmore Farm, Kaalrug Road, Malalane, Mpumalanga, Malalane, Malelane, 1320, Soudafrika
Marque	Mhoba
Type	Rhum Agricole
L'âge	2 ans
L'usage	dilué avec un peu d'eau ou pour une variété de boissons et de cocktails
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé en petites quantités, à partir du propre jus de canne à sucre de la distillerie, dans des alambics Pot Stills; conservé deux ans dans de grosses bonbonnes en verre et "aromatisé" avec des morceaux de bois calciné; sans additifs
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Handcrafted, Small Batch, From Farm to Bottle, Non-Additive - avec ces mots-clés, on peut convaincre de nombreux consommateurs. L'exploitant de la distillerie sud-africaine Mhoba le sait aussi, lui qui a ouvert ses portes dans les années 2010 au milieu d'une vallée fluviale fertile, située au bord du parc national Kruger. Le rhum n'est pas distillé à partir de mélasse (souvent appelée "déchet" de la production de sucre), mais à partir de jus de canne à sucre fraîchement pressé, qui est ensuite directement fermenté. Les alambics Pot Stills ont été fabriqués par Robert Greaves, ingénieur-mécanicien de formation et entrepreneur expérimental. Le maître-distillateur ne s'est certainement pas facilité la tâche, mais cela n'a jamais été le but non plus. Le rhum Select Reserve Glass Cask est spécial pour trois raisons, comme son nom l'indique:

S'agit-il d'une compilation des distillats les plus exquis ("Select")?

Le rhum mûrit plus de deux ans ("Reserve") - ce qui est une performance notable pour une distillerie aussi jeune.

La maturation a lieu dans de grandes bonbonnes en verre (Demijohns) remplies de douelles broyées et carbonisées provenant de fûts neufs en chêne blanc américain ("Glass Cask").

De cette façon, même sans phase de maturation prononcée, le rhum acquiert une couleur ambrée riche, qui se manifeste déjà dans la bouteille. Le rhum à 60% peut être dilué avec quelques gouttes d'eau ou servir de base à des boissons de haute qualité.