

DRINKS.

Ron Zacapa Reserva Limitada 2019 Rhum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703665
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	Guatemala
Région	Quetzaltenango
Embouteilleur	Anejos de Altura S.A. KM 16,5, Carreira Roosevelt, Mixco, Guatemala under lincense of Rum Creation & Products Inc.
Marque	Zacapa
Type	Sugar Cane Honey Rum
L'âge	6-24 ans
L'usage	de préférence pur
Dégustation	Avec des raisins secs, du chocolat, de la vanille, du bois de chêne, des agrumes, des fleurs, des noix et un soupçon d'herbes.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	affiné selon la méthode Solera; post-maturation dans des fûts de Muscat
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung



Description

Chaque année, la rhumerie guatémaltèque Zacapa lance sur le marché une édition limitée de rhum unique de 6 à 24 ans d'âge, assemblé et affiné dans des fûts onéreux. La maturation des distillats de canne à sucre selon le système Solera a lieu dans les hauts plateaux mystiques de Quetzaltenango, à 2300 mètres d'altitude, tout près de plusieurs volcans en activité. A ce titre, l'entrepôt de la société "Añejos de Altura SA" est souvent appelé "House above the Clouds". Bien qu'il ne soit pas aussi pittoresque que les nouveaux gins modernes des grandes villes, le rhum Zacapa est définitivement un rhum très spécial. Cela commence déjà par le pressage du jus de canne à sucre. Le Zacapa n'est ni un rhum de mélasse, ni un rhum agricole - il s'agit d'un "Virgin Sugar Cane Honey Rum", typique du Guatemala. La version limitée de 2019 bénéficie d'une finition dans des fûts de Muscat. Cela crée des impressions de raisins secs, de vanille et de chocolat durant la dégustation. Des notes d'agrumes, de bois de chêne et de fleurs sont également présentes.