

DRINKS.

Dead Man's Fingers Spiced 70cl (Spiritueux à base de rhum)



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703771
Alcool	37.5%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Angleterre, Cornwall
Embouteilleur	Halewood Wines & Spirits The Sovereign Distillery Wilson Road Huyton Business Park Liverpool L36 6AD
Marque	Dead Man's Fingers
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	sur des glaçons ou dans une variété de boissons et de cocktails (p.ex. mélangé avec du coca, comme Bloody Mary...)
Dégustation	Nez: parfum doux. Bouche: goût complexe avec des notes de vanille, de caramel, de zestes d'agrumes, de cannelle, de cassonade, ainsi que de safran piquant, puis un soupçon d'ananas, de raisins secs et de poivre noir.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Assemblage de rhum des Caraïbes, aromatisé entre autres avec du Cornish Saffron Cake, de la crème glacée Pedro Ximénez, de la noix de muscade, de la vanille, de la cannelle



et des zestes d'orange

Honneurs International Wine & Spirits
Competition 2019: ArgentSan
Francisco World Spirits Competition
2019: ArgentWorld Rum Awards 2018:
Bronze

Ingrédients Une liste des ingrédients n'est pas
requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du
RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

Pour un bar, il n'y a probablement pas de meilleur marketing que de proposer un spiritueux maison, qui se fait ensuite connaître au-delà des frontières nationales. A ce propos, le bar "The Rum and Crab Shack" bénéficie d'une renommée conséquente. L'établissement maritime, situé sur la route côtière de St. Ives en Cornouailles (Angleterre), est responsable du rhum Dead Man's Fingers. Il a été créé par les propriétaires en 2015. Etant donné qu'il n'y a pas d'installations de production sur place, le Spiced Rum est fabriqué dans la Sovereign Distillery de Halewood. La base du Dead Man's Fingers est distillée et affinée dans les Caraïbes - les pays d'origine seraient Trinidad et la Barbade - puis finalement enrichie avec différents arômes au Royaume-Uni. En vue d'ajouter une note régionale, les arômes de "Cornish Saffron Cake" (gâteau au safran) ont été ajoutés. Ils ont aussi utilisé de la crème glacée Pedro Ximénez faite maison. Les zestes d'orange, la cannelle, la vanille et la noix de muscade sont également présents. Les notes sucrées de caramel et de vanille sont dues à l'assemblage initial de trois ans. Le Dead Man's Fingers Spiced Rum peut se boire pur ou mélangé, tout comme les autres représentants de sa catégorie. Le nom n'a rien à voir avec les pirates, mais avec les branchies du crabe, qui ne devrait être mangées en aucun cas. On les appelle les "Dead Man's Fingers", car elles ressemblent à des doigts et ont un goût affreux. Et comme le crabe est le plat préféré des clients du "Rum and Crab Shack", tout cela fait du sens.