

DRINKS.

Abuelo Añejo Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 703801 |
| Alcool | 40% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Panama |
| Région | Provincia de Herrera |
| Embouteilleur | Varela Hermanos S.A |
| Marque | Abuelo |
| Type | Sugar Cane Honey Rum |
| L'usage | on the rocks ou pour des boissons et des cocktails, par ex. Rum&Coca, Mojito, Daiquiri, Hot Buttered Rum |
| Dégustation | Avec des notes de miel de canne à sucre, de vanille, de caramel, de muscade, de zestes d'agrumes et de poivre blanc. Finale courte et épicée. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | Distillé dans un alambic à colonne à partir de miel de canne à sucre fermenté |
| Honneurs | San Francisco World Spirits Competition 2010: Or San Francisco World Spirits Competition 2009: Or |
| 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 |



Description

Bien que ce rhum soit décrit comme une version "Añejo", il s'agit du dernier embouteillage de la gamme Ron Abuelo. Cette appellation remplace une indication d'âge officielle, bien que l'on puisse supposer que le rhum a mûri en fût pendant trois à cinq ans. Le spiritueux est produit par Varela Hermanos S.A. au Panama, une entreprise désormais dirigée par la troisième génération, qui possède ses propres champs de canne à sucre. Du Virgin Sugar Cane Honey est utilisé pour la production, ce qui est typique uniquement au Guatemala. Le moût de miel fermenté est ensuite distillé dans des alambics à colonne en acier inoxydable, résultant en un "Aguardiente" au pourcentage d'alcool élevé. En raison d'une interaction avec le bois, il est transformé en un rhum brun aux notes sucrées et épicées.