

DRINKS.

Abuelo XV Napoleon Cognac Cask Finish Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703805
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Panama
Région	Provincia de Herrera
Embouteilleur	Varela Hermanos S.A
Marque	Abuelo
Type	Sugar Cane Honey Rum
L'usage	de préférence pur à température ambiante
Dégustation	Goût relativement sec avec une douceur en retenue, ainsi que des notes de fruits secs, de café, de bois et d'épices.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	distillé à partir de miel de canne à sucre fermenté dans un alambic à colonne; affiné dans d'anciens fûts de bourbon selon le procédé Solera; post-maturation en fûts de cognac
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

La sortie d'éditions limitées haut de gamme, réalisées avec des procédés de maturation expérimentale ou une finition spéciale, s'est depuis longtemps imposée dans l'industrie du rhum et du whisky. Il n'est donc pas surprenant que Ron Abuelo du Panama propose également des éditions spéciales, qui complètent sa gamme classique. Le Cognac Cask Finish Rum, de 15 ans d'âge, est produit à partir de la canne à sucre de la Finca San Isidro, qui appartient à la distillerie. Cependant, ni la mélasse ni le jus fraîchement pressé ne sont utilisés pour cela; il s'agit d'un sirop de miel qui est produit par le traitement ultérieur du jus de canne à sucre. Tandis que l'affinage Solera, réalisé dans d'anciens fûts de bourbon, procure au rhum un goût sucré et épicé de base, la post-maturation en fûts de cognac apporte des notes captivantes de fruits secs et de café. La mention "Napoléon" tient à préciser que le cognac a passé au moins six ans en fût.