

DRINKS.

Conde de Cuba 5 Años Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704018
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Cuba
Région	Las Tunas
Embouteilleur	Ferrand Deutschland GmbH, Sunderallee 75, 58636 Iserlohn, Deutschland
Marque	Conde de Cuba
Type	Rhum brun
L'âge	5 ans
L'usage	Pur, sur des glaçons ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: parfum de fleurs, d'orange et de bois de chêne grillé. Palais: le goût est dominé par de douces notes vanillées, mais présente également des notes épicées-fumées et fruitées.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Fabriqué à partir de mélasse de canne à sucre (variété "Medialuna"); distillé dans des alambics à colonne; vieilli selon le procédé Solera
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La rhumerie "The Ron Sevilla Factory" existe depuis 1946 dans la province cubaine orientale de Las Tunas. 25 employés et cinq alambics à colonne en cuivre sont à l'œuvre pour la production de jusqu'à 500 bouteilles par jour. La matière première de base de la mélasse est la variété de canne à sucre "Medialuna", que l'on trouve exclusivement à Cuba et qui pousse de manière somptueuse sur les rives du fleuve Sevilla, au sud de l'île. Toutes les installations de production - de la sucrerie à la distillerie, en passant par l'entrepôt de fûts - sont situées sur le terrain de la plantation.

Comme c'est le cas pour tous les rhums cubains, le rhum Conde de Cuba de cinq ans d'âge a mûri selon la méthode Solera - une sorte d'assemblage progressif est effectué pendant que le rhum passe de la rangée supérieure de fûts à la rangée inférieure. L'embouteillage témoigne de la qualité habituelle d'un rhum cubain artisanal. Le doux Conde de Cuba a un goût captivant avec des arômes de vanille, un soupçon de zeste d'orange, ainsi que des notes fumées.