

DRINKS.

Havana Club Añejo Especial 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704044
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Cuba
Région	Santa Cruz del Norte
Embouteilleur	Havana Club International S.A., Calle A n.309 e/13 y 15 Vedado Plaza, Ciudad La Habana, Kuba
Marque	Havana Club
Type	Rhum brun
L'âge	4 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails (ex. Cuba Libre)
Dégustation	Avec des notes de miel et de vanille, de cannelle, de tabac et de fumée, de zestes d'orange et de bois de chêne.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Vieilli dans des fûts de whisky américain, ainsi que dans des fûts fraîchement calcinés
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

L'Añejo Especial de Havana Club bénéficie d'un double processus de vieillissement. Qu'est-ce que cela signifie? Eh bien, le rhum a d'abord reposé pendant quelques années dans des fûts de chêne blanc américain typiques, qui contenaient auparavant du whisky. Ensuite, il a mûri une seconde fois, mais dans des fûts fraîchement calcinés. La calcination est un processus important dans l'entretien des fûts, car elle permet de s'assurer que les liquides absorbent les nuances de couleur et les arômes souhaités de la couche de bois calciné et de sucre caramélisé, qui a été créée. Cette eau-de-vie de canne à sucre, d'une durée de conservation de quatre à cinq ans, peut être appelée "Añejo". Son profil gustatif est caractérisé par des notes de miel et de vanille, de cannelle, de tabac et de fumée, de zestes d'orange et de bois de chêne. Idéalement, le rhum devrait être mélangé à du coca et à un trait de citron vert, mais le Cuba Libre n'est pas le seul cocktail qui bénéficie de l'ajout de l'Añejo Especial de Havana Club. En effet, le rhum convient à toute une série de boissons et de cocktails.