

DRINKS.

Ron Relicario Supremo Dominicano 70cl, Set avec deux verres



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705106
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Région	San Pedro de Macorís
Embouteilleur	Beveland S.A., Calle Pladevall 13, Begudà - Sant Joan de les Fonts (Girona), Spain
Marque	Relicario
Type	Rhum brun
L'âge	10-15 ans
L'usage	Pur ou pour des boissons exclusives
Dégustation	Avec des raisins rouges, du bois de chêne calciné, de la glace à la noix de coco, des amandes enrobées de sucre et du jus de fruits tropicaux.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Composé de rhums agricoles de 10 à 15 ans d'âge
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	im Set mit zwei Gläsern



Description

Le processus de production du rhum Relicario débute avec la canne à sucre récoltée à la main en République dominicaine et surtout avec le jus qui en est extrait. Après sa fermentation pendant plus de 30 heures, la distillation se déroule dans des alambics à colonne, puis effectue un dernier passage dans un alambic à pot. Ensuite, le rhum mûrit dans des fûts de 225 litres en chêne blanc américain. Le véritable Ron Relicario Supremo n'est créé qu'à la toute fin, lorsque des rhums sélectionnés, qui ont pu être stockés sans être perturbés pendant dix à quinze ans, sont assemblés. Le Ron Relicario Supremo est de préférence servi pur ou avec des glaçons, mais aussi mélangé à du coca ou à d'autres boissons non alcoolisées. Les verres fournis sont parfaits pour servir le rhum.