

DRINKS.

La Hechicera Experimental No.1 Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705123
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Colombie
Région	Departamento Atlántico
Embouteilleur	Casa Santana Ron y Licores S.A.S., Zona Franca, Bodega & Modulo 7, Barranquilla, Colombia
Marque	La Hechicera
Type	Rhum brun
L'âge	12-21 ans
L'usage	Pur ou pour des boissons exclusives
Dégustation	Avec des noix de pécan, du vieux cuir, du tabac, de la cannelle, de la banane caramélisée, des fruits secs, de l'ananas, du caramel salé, de la vanille sucrée, du chocolat au piment et du poivre.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Vieilli en fûts de chêne blanc américain selon la méthode Solera; affiné dans des fûts de vin de Muscat
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung



Description

Le rhum colombien La Hechicera est un assemblage de distillats de mélasse, qui a mûri selon le processus classique Solera pendant au moins 12 et au plus 21 ans. La première version de la série expérimentale suit le même développement, mais bénéficie ensuite d'une finition spéciale en fût de vin, ce qui est plutôt atypique pour les rhums. Il s'agit de fûts qui étaient autrefois remplis de vin de Muscat. L'étiquette colorée illustrative, apposée sur la bouteille, est également nouvelle, mais elle est ornée du sceau en cire bleu bien connu de La Hechicera. Étant donné cette post-maturation expérimentale particulière, il est plutôt logique que ce rhum soit une édition limitée. Gustativement parlant, le spiritueux à 43% dégage des arômes de tabac, de cannelle, de caramel salé, de vanille sucrée, de poivre épicé, de fruits secs, de noix de pécan, de cuir, d'ananas, de chocolat au piment et de bananes trop mûres.