

DRINKS.

Rum Nation Panama 21 Years Black Edition 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 705747 |
| Alcool | 43% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Panama |
| Embouteilleur | Rum Nation International A/S, Søndergade 52, Frederiks, 7470 Karup J, Denmark |
| Marque | Rum Nation |
| Type | Rhum brun |
| L'âge | 21 ans |
| L'usage | pur |
| Dégustation | Évoque des impressions de raisins secs, de figues sèches, de dattes, de tabac, de cannelle, de poivre, de clous de girofle, de café, de miel, de fruits tropicaux, de thé noir, d'herbes médicinales et de tannins. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | Affiné au Panama et en Europe dans des fûts de chêne américain |
| 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 Umkarton |
| Millésime | Non spécifié |



Description

Fabio Rossi élaborait déjà depuis un certain temps des Single Malts, commercialisés sous le label "Wilson & Morgan", lorsqu'il est entré dans le secteur du rhum en 1999 en tant qu'embouteilleur indépendant. Il a appelé sa nouvelle marque "Rum Nation" - il ne voulait pas mettre l'accent sur les styles des distilleries individuelles, mais sur ceux de pays entiers. Depuis lors, Fabio Rossi a visité de nombreuses nations du rhum exceptionnelles, a rencontré des maîtres-distillateurs renommés et a dégusté d'innombrables distillats - toujours à la recherche d'un joyau encore inconnu qui compléterait sa gamme. Les rhums mûrissent d'abord pendant six à huit ans dans leur pays d'origine, puis sont transportés en Europe pour une maturation plus poussée - complètement dans le style des rhums Plantation de la Maison Ferrand. En raison du climat plus frais, des périodes de maturation particulièrement longues sont possibles dans les entrepôts européens, sans risquer une domination des notes de fût dans le rhum ou des pertes trop élevées dues à la Part des Anges.

Le rhum Panama de 21 ans d'âge a été lancé en 2010 après que Fabio Rossi s'est associé avec le maître-distillateur cubain Don Francisco Fernández. Il s'agit d'un rhum Column Still au corps léger, distillé "à l'espagnole". La longue maturation en fûts de bois crée un équilibre entre les notes de base fruitées-sucrées et les influences épicées. En plus des fruits secs, de la cannelle, du poivre et des clous de girofle, le miel, les herbes à thé et le café peuvent être remarqués lors de la dégustation du rhum brun.