DRINKS.

El Ron Prohibido Habanero 12 Years Old Solera Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800372
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Penjamo, Guadalajara
Embouteilleur	Ron Prohibido S.A. de C.V., Ejército Nacional 373 despacho 202, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11520 Ciudad de México, Mexico
Marque	Ron Prohibido
Type	Rhum
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons mixtes
Dégustation	Nez: avec beaucoup de raisins secs, de miel et de vanille. Bouche: goûts de café sucré, de chocolat noir et de chêne. Finale: douce-amère.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Stocké dans de vieux fûts de sherry.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant

Description

Le "Rhum Interdit" ou "Ron Prohibido" est fabriqué au Mexique à partir de mélasse de canne à sucre. Au XVIIe siècle, le rhum de canne à sucre n'était à l'origine distillé que sur les îles des Caraïbes et exporté vers l'Espagne. Après que la production ait également commencé au Mexique, la liqueur de canne à sucre, également appelée Chinguirito, a été versée dans les barils vides de vin doux, qui ont été envoyés par les Espagnols sur les voiliers vers le Nouveau Monde, et en Europe. Pendant des mois, le rhum a mûri dans ces fûts en bois et a pris l'arôme doux du vin. Bientôt, ce rhum mexicain est devenu si populaire en Espagne que le roi Felipe V a publié un décret interdisant l'importation de ce rhum. Aujourd'hui, il est produit au Mexique selon des méthodes traditionnelles et exporté dans le monde entier. Le rhum El Ron Prohibido Habanero 12 Years Old Solera est mélangé selon la méthode Solera. Embouteillé dans une bouteille élégante et traditionnelle, il doit être servi pur, afin que les notes douces et amères du miel et du café puissent se déployer.