

DRINKS.

The Alpinist Rare Blend Premium Rum 8 Years 70cl sans Emballage



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800778
Alcool	41%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Alpes bernoises
Embouteilleur	Schubi Weine AG, Bernstrasse 110, 6003 Luzern, Switzerland
Marque	The Alpinist
Type	Assemblage de rhums
L'âge	8 ans d'âge
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons mixtes
Dégustation	Nez: avec de la noix de coco, de la vanille et du nougat. Bouche: goûts épicés et sucrés, avec des notes de poivre, de poire et un soupçon de chocolat noir. Finale: longue, avec du caramel, de la banane et de la noix de coco.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Fabriqué avec du rhum du Panama, du Nicaragua et de la République dominicaine et mélangé avec de l'eau des glaciers, non filtré à froid.
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2017: Argent
Ingrédients	Fin Zutatenverzeichnis ist nach Art 16



ingrédients Ein Zusatzverfahren ist nach Art. 20
Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Additifs Contient du colorant

Description

Le gin premium The Alpinist est déjà connu dans le monde entier, mais il est fabriqué dans une distillerie secrète au pied des Alpes avec les meilleures herbes, beaucoup de travail manuel et l'ajout d'eau glacière claire de la Jungfrau, le plus grand glacier des Alpes. Après l'arrivée d'un rhum de la même marque annoncée il y a quelque temps, l'attente est enfin terminée: durant l'été 2017, le rhum The Alpinist Rare Blend Premium 8 years a été introduit au public et a acquis, dans un court laps de temps, une grande renommée internationale en récoltant quelques prix. Pas étonnant, puisque l'équipe derrière la marque est connue pour ses normes de qualité élevées. Le rhum The Alpinist Rare Blend Premium 8 years est un assemblage de rhums rares premium de trois pays différents avec une influence espagnole: le Nicaragua, le Panama et la République dominicaine. Cet assemblage est stocké pendant au moins huit ans en fûts de chêne avant d'être mélangé avec de l'eau glacière de la Jungfrau, puis il est embouteillé dans des bouteilles simples et élégantes.