

DRINKS.

Ron Zacapa Ambar 12 Year Old Rhum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	801003
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Guatemala
Région	Quetzaltenango
Embouteilleur	Anejos de Altura S.A. KM 16.5, Carreira Roosevelt, Mixco, Guatemala under lincense of Rum Creation & Products Inc.
Marque	Zacapa
Type	Brauner Rum
L'âge	Entre 4 et 12 ans d'âge
L'usage	Pur ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Nez: avec du caramel, de la vanille et du poivre. Bouche: fruité-sucré, avec des zestes d'orange, des raisins secs, davantage de vanille, des clous de girofle et du poivre. Finale: longue et épicée-sucrée.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Stockage selon le système Solera.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



Description

Le Zacapa Rum est un rhum du Guatemala, produit par l'entreprise Licorera Zacapaneca, fondée en 1930. Il n'est pas fabriqué à partir de mélasse ou de son jus fraîchement pressé, mais à partir de sirop de canne à sucre et est donc défini comme un Virgin Sugar Cane Honey Rum. Ce sirop est fermenté à l'aide d'une souche de levure, obtenue à l'origine à partir d'ananas. Le sirop de canne à sucre fermenté est ensuite distillé, afin de produire un rhum aux notes particulièrement douces. Les rhums Zacapa mûrissent dans des fûts de chêne blanc, à Quetzaltenango, à 2300 mètres d'altitude. La technique unique du système Solera est utilisée, un processus de maturation qui combine des rhums de différents millésimes et caractères. Les fûts étaient auparavant utilisés dans la production de whisky américain fort, de sherry sucré et de vin de la variété de haute qualité Pedro Ximénez. C'est ainsi qu'est créé le Zacapa Ambar 12 Year Old, un assemblage de rhums de quatre à douze ans d'âge.