

DRINKS.

Rumundo Depth Edition Rhum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802250
Quantité de Remplissage	70cl
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Embouteilleur	Seven Seals Innovation AG, Stansstaderstrasse 90, 6370 Stans, Switzerland
Marque	Rumundo
Type	Rhum brun
L'usage	pur ou pour diverses boissons et cocktails
Dégustation	avec des oranges douces, des noix caramélisées, des biscuits au gingembre, de la vanille et du bois de chêne.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	affiné selon la méthode Stockhausen
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Les créateurs du rhum Rumundo - il s'agit de la même entreprise que celle responsable des whiskies Seven Seals - sont assez discrets sur l'origine et la production de leurs rhums. Au lieu de cela, ils jonglent avec des mots comme ; "révolutionnaire", ; "innovant" et ; "non traditionnel" pour décrire le processus d'affinage des rhums. On sait tout de même que celui-ci est réalisé selon la méthode Stockhausen, déjà utilisée pour le whisky Seven Seals. Cette méthode permet, grâce à un procédé purement physique, de raccourcir de plusieurs années la durée de maturation du whisky et du rhum, car les spiritueux ont beaucoup plus de contact en surface avec le bois de chêne, ce qui augmente la réactivité entre les deux milieux. Les fûts classiques ne sont pas utilisés dans ce procédé - c'est le mystérieux ; "Speedmaster" qui se charge d'affiner le distillat.