

DRINKS.

Santa Teresa 1796 Solera Rum 70cl Set avec Verre



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802822
Quantité de Remplissage	70cl
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Venezuela
Région	Aragua
Embouteilleur	Hacienda Santa Teresa, El Consejo 2118, Aragua, Venezuela
Marque	Santa Teresa
Type	Rhum brun
L'âge	environ 15 ans
L'usage	Idéalement à déguster pur
Dégustation	des notes fruitées avec des pruneaux et de la vanille montent au nez. En bouche, des arômes d'amandes grillées, de vanille et de caramel se développent. Finale longue.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Vieilli selon la méthode Solera en quatre étapes ; affiné en fût de Limousin
Honneurs	diverses récompenses, comme l'or au Rum Fest Caribbean Week 2000 et 2001
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas



requis selon l'article 16, paragraphe
4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

L'emballage im Set mit einem Glas

Description

La vallée de l'Aragua, au Venezuela, offre les meilleures conditions climatiques pour cultiver un sucre de canne particulièrement aromatique. Le rhum Santa Teresa 1796 Solera est produit à partir de cette matière première, selon une tradition familiale vieille de 200 ans. À cela s'ajoute un système de stockage particulier : quatre fûts sélectionnés dans le meilleur bois sont empilés les uns sur les autres. Pendant la période de stockage d'au moins 15 ans, le rhum passe par chacun de ces fûts et développe une nouvelle note dans chacun d'eux. Ensuite, il reçoit sa finition dans un fût très spécial en chêne du Limousin. Ce système de stockage complexe porte ses fruits : Le rhum a déjà été récompensé à plusieurs reprises pour son goût.