

DRINKS.

Appleton Estate Black River Casks 15 Years Single Estate Jamaica Rhum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802903
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Jamaïque
Embouteilleur	J. Wray & Nephew Ltd., 234 Spanish Town Rd, Kingston, Jamaïka
Marque	Appleton Estate
Type	Rum
L'usage	pur
Dégustation	Le nez est épicé avec des arômes fruités de chêne. La bouche révèle des amandes grillées ainsi que des noisettes, des écorces d'orange et de la vanille avec un léger goût de café.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Assemblage de distillats vieillis au moins 15 ans, issus de la méthode du pot still et de la colonne.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



Description

C'est en 1749 que la canne à sucre destinée à la production de rhum a été cultivée pour la première fois sur les terres d'Appleton en Jamaïque. Depuis 1916, Appleton fait partie de Wray & Nephew. L'entreprise modernisée propose une gamme de produits variée, très appréciée des mixologues. Appleton est le numéro 1 sur le marché national et en même temps le plus ancien producteur de rhum de la Jamaïque. La distillerie est située dans la vallée extrêmement fertile de Nassau, où règne un microclimat idéal pour la culture de la canne à sucre et le stockage du rhum. Entre-temps, la distillerie possède environ 4 400 hectares de terres sur lesquelles plus de 200 000 tonnes de canne à sucre sont récoltées chaque année. Appleton Estate accorde la plus grande importance à la qualité - l'entreprise est ainsi l'une des rares à posséder sa propre tonnellerie. L'eau utilisée pour la distillation est filtrée à froid. Les cultures de levure sont également développées en interne. Autre particularité d'Appleton Estate : la maître-assembleuse Joy Spence, l'une des rares femmes dans l'industrie du rhum, employée ici depuis 1981. L'Appleton Estate 15 Year Old est un assemblage de plusieurs distillats issus de la méthode du pot still et de la colonne. Normalement, l'âge des distillats de rhum indique le distillat le plus ancien, mais dans ce cas, il s'agit de celui qui a pu vieillir au moins 15 ans en Jamaïque. Le résultat est un rhum épicé avec des arômes fruités de chêne et des notes de vanille.