

DRINKS.

Matusalem Rum Clásico 10 Years 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803259
Quantité de Remplissage	70cl
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	1872 Holdings International, LLC, 1205 SW 37TH Ave FL 3, Miami, 33135-4226, USA
Marque	Matusalem
Type	Rhum brun
L'âge	10 ans
L'usage	Pur ou pour des boissons exclusives
Dégustation	Doux, sucré et crémeux avec des notes de vanille, de toffee, de sucre Demerara et de chêne grillé.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Vieilli selon la méthode Solera
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	ohne Verpackung



Description

Même si le rhum Matusalem est désormais produit en République dominicaine, ses racines sont à Cuba. La distillerie y a été fondée en 1872 par les frères Benjamin et Eduardo Camp, avec leur partenaire commercial Evaristo Álvarez. Après la prise de pouvoir par Castro, la situation économique s'est détériorée, ce qui a entraîné l'émigration ou l'expulsion de nombreux producteurs de rhum. C'est le cas de la famille Álvarez - après que ses rhums solera aient atteint un certain statut, la production a dû être abandonnée. La famille s'est alors retrouvée impliquée dans un conflit amer concernant les droits de marque. Ce n'est qu'en 2002 que l'arrière-petit-fils du fondateur, Claudio Álvarez Salazar, a relancé le rhum. Le Matusalem Rum Clásico se caractérise comme un rhum brun qui a été stocké pendant dix ans en moyenne dans des ex-fûts de bourbon. Comme le système de solera a été utilisé, les distillats plus jeunes et plus vieux ont été continuellement mélangés. Grâce à l'influence du bois et à l'ajout d'une couleur caramel, une belle teinte ambrée est apparue. Le rhum lui-même dégage des nuances de vanille, de toffee, de bois grillé et de sucre Demerara.