

# DRINKS.

## Appleton Estate Extra 12 Years Rum 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	RAPE0700
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Jamaïque
Région	Nassau
Embouteilleur	Wray & Nephew Ltd, 234 Spanish Town Rd., Kingston, Jamaica
Marque	Appleton Estate
Type	Assemblage de rhums de mélasse
L'âge	12-18 ans
L'usage	pur ou comme ingrédient pour des cocktails exclusifs
Dégustation	avec des arômes de chêne, de fruits, de cacao, de mélasse, de zestes d'orange, de vanille et de café.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé selon le procédé Pot-Still, puis stocké dans des fûts de chêne blanc américain.
Honneurs	San Francisco World Spirit Competition 2014: Doppel-GoldWorld Spirit Awards 2012: GoldWorld Spirit Awards 2011: Gold
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

---

Additifs      Contient du colorant

---

L'emballage    im Umkarton

## **Description**

La distillerie Appleton Estate dans la vallée de Nassau est l'un des plus anciens producteurs de rhum de la Jamaïque. La canne à sucre est cultivée sur ses terres depuis 1749. La distillerie possède aujourd'hui environ 4 400 hectares de terres, qui permettent de récolter plus de 200 000 tonnes de canne à sucre par an. De plus, la distillerie dispose de sa propre tonnellerie. Le Appleton Estate 12 Years est un assemblage de fûts soigneusement sélectionnés, tous au repos depuis au moins 12 ans, ce qui est considérable pour un rhum. Ce temps de stockage est responsable de la couleur acajou séduisante du liquide et du goût mûr avec des influences boisées.