

DRINKS.

Ableforth's Rumbullion! Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RCBR0700
Alcool	42.6%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Tunbridge Wells, Kent
Embouteilleur	Master of Malt, 8a London Road, Tunbridge Wells, Kent, TN1 1DA, United Kingdom
Marque	Ableforth's
Type	Rhum épicé
L'âge	2-3 ans
L'usage	pur, on the rocks, mélangé avec de la bière au gingembre ou du coca, ou pour des cocktails à base de rhum de toutes sortes
Dégustation	Nez: fruité, avec des notes d'orange, puis de la vanille crémeuse-sucrée et des épices. Bouche: la confiture d'orange, la mélasse, les fruits caramélisés et d'autres épices apparaissent.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Assemblage de rhum de mélasse des Caraïbes, aromatisé aux zestes d'orange, à la vanille de Madagascar, à l'écorce de cannelle, aux clous de girofle et à la cardamome.



Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
-------------	---

Additifs	Contient du colorant
----------	----------------------

Description

Cornelius Ampleforth est considéré, sur la scène internationale des spiritueux, comme un "professeur fou" qui expérimente depuis des années des recettes et des méthodes de production anciennes et modernes dans ses propres murs. A l'automne 2011, il poursuit enfin son rêve et crée sa propre petite usine de spiritueux. Le "Ableforth's Rumbullion!" est un rhum épicé, fabriqué à base de rhum des Caraïbes à haut pourcentage. Il est ensuite aromatisé avec de la vanille de Madagascar et du zeste d'orange frais. Il y a aussi de la cannelle, des clous de girofle, de la cardamome et d'autres épices secrètes. Le rhum est embouteillé dans les bouteilles typiques d'Ableforth, qui sont enveloppées dans du papier brun et scellées avec de la cire noire.