

DRINKS.

Ableforth's Rumbullion! Navy Strength Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RCBRN700
Alcool	57%
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", pour des cocktails à base de rhum de toutes sortes
Dégustation	Nez: bouquet très intense avec beaucoup de vanille et de zestes d'orange. Des clous de girofle, de la cannelle et d'autres épices se mêlent ensuite. Bouche: on retrouve la vanille, l'orange, les clous de girofle, la cannelle, le miel et le caramel. Finale: avec des bonbons à la crème et des pommes.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Assemblage de rhums des Caraïbes aromatisé, fabriqué à partir de mélasse, aromatisé avec des épices naturelles comme la vanille de



Madagascar, la cannelle, les clous de girofle et la cardamome.

Honneurs	The Rum Masters (The Spirits Business) 2014: Argent International Wine & Spirit Competition 2016: Argent World Rum Awards 2017: Or
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 chez lui depuis des années des recettes anciennes et modernes, ainsi que des méthodes de production. A l'automne 2011, il poursuit enfin son rêve et crée sa propre petite usine de spiritueux. L'un des premiers produits a été le Bathtub Gin. Désormais, la gamme a été élargie et un rhum a été produit dans le vrai style d'Ableforth. Le Rumbullion Navy Strength est fabriqué à partir de rhum des Caraïbes au pourcentage d'alcool élevé, puis aromatisé avec de la véritable vanille de Madagascar, ainsi qu'une portion de zestes d'orange frais. Les autres ingrédients comprennent la cannelle, les clous de girofle, un peu de cardamome et d'autres épices secrètes. Après la macération, le Rumbullion est embouteillé dans les bouteilles distinctives d'Ableforth. Celles-ci sont enveloppées dans du papier brun et scellées avec de la ficelle et de la cire noire.