

# DRINKS.

## Dos Maderas Rum Pedro Ximénez 5+5 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	RDMP0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Barbade et Guyane (pays d'origine du rhum)
Embouteilleur	Bodegas Williams&Humbert S.A.U. Cr. Madrid-Cádiz PK 641,75 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz) Spanien
Marque	Dos Maderas
Type	Assemblage de rhums de mélasse
L'âge	10 ans
L'usage	de préférence pur ou sur des glaçons
Dégustation	avec des notes de raisins secs, de figes et de vanille.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Un assemblage de rhums de la Barbade et de Guyane mûrits en fûts de bourbon; post-maturation en fûts Palo Cortado et Pedro Ximénez en Espagne.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



## **Description**

Les îles des Caraïbes sont remplies de grandes plantations de canne à sucre, car le climat tropical assure que la plante prospère idéalement et soit d'une excellente qualité. "Dos Maderas PX 5 + 5" est également fabriqué à partir de mélasse de canne à sucre de haute qualité. De plus, il bénéficie d'un processus de maturation élaboré: tout d'abord, le rhum est stocké pendant cinq ans dans des fûts de chêne américain sélectionnés, dans ses pays d'origine des Caraïbes. Il est ensuite expédié en Espagne, plus précisément à la bodega Williams & Humbert, où il est décanté dans des fûts de sherry, dans lesquels le Palo Cortado Sherry "Dos Cortados (VOS 20 ans)" reposait auparavant. Après trois autres années, il est de nouveau décanté - cette fois dans des fûts Pedro Ximénez qui contenaient auparavant le "Don Guido", âgé de 20 ans. Le rhum unique y mûrit pendant deux ans de plus.