

DRINKS.

Dos Maderas Rum Pedro Ximenez 5+5 Set avec 2 Verres



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RDMPG700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Barbade et Guayane (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	Rhum de mélasse
L'âge	10 ans
L'usage	Pur et pour divers cocktails à base de rhum
Dégustation	Nez et Bouche: avec une richesse d'arômes et de notes de vanille, de cannelle, un peu de fumée, d'oranges, de limes et de clous de girofle. Très fruité-épicé.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Un assemblage de rhum de la Barbade et de la Guyane, vieillit pendant 5 ans dans des fûts de bourbon et 5 autres années dans des fûts de sherry, qui contenaient auparavant du sherry Pedro Ximenez Sherry de 20 ans d'âge
Honneurs	Or "Meilleur de sa Classe" au Miami Rum Festival 2013



Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung

Description

Les îles des Caraïbes regorgent de vastes plantations de canne à sucre. Le climat assure qu'elle soit d'excellente qualité avec une haute teneur en sucre. Le Dos Maderas PX 5 + 5 est également produit à partir de sucre de haute qualité selon un processus complexe. Tout d'abord, il est mélangé à des rhums premium de la Guyane et de la Barbade et repose sous le soleil tropical, dans des fûts de chêne américain sélectionnés. Après cinq ans, le Dos Maderas sort de sa première phase de repos, est expédié à Jerez en Andalousie et transféré dans des fûts de sherry, qui contenaient auparavant du sherry Paolo Cortado «Dos Cortados (VOS 20 ans)». Là, il mûrit plus de trois ans selon le système Solera avant d'être transféré à nouveau pour la dernière phase de son stockage de deux ans - cette fois-ci dans des tonneaux, qui contenaient, pendant plus de 20 ans, du sherry «Don Guido Pedro Ximénez». Dos Maderas PX 5 + 5 est donc un rhum triplement affiné, qui est ensuite mis en bouteille.