

DRINKS.

Ron Malecon Imperial 25 Years Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RMIZ0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Panama
Embouteilleur	Savio s.r.l., Rue de la Gare, 47, 11024 Châtillon AO, Italien
Marque	Malecón
Type	Rhum de mélasse
L'âge	25 ans
L'usage	pur
Dégustation	Goût à multi-facettes avec des épices, des noix, de la crème, des agrumes, du caramel et de la vanille.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	obtenu à partir de mélasse de canne à sucre
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



Description

Le rhum Malecón est produit par Carribean Spirits au Panama, en utilisant uniquement de la canne à

sucre de première qualité provenant de leur propre récolte. Le jus de canne à sucre frais est d'abord transformé en mélasse, qui est ensuite fermentée et délicatement distillée. Pour les propriétaires de distilleries, il est très important de préserver les traditions de la maison cubaine. Le distillat mûrit ensuite pendant 25 ans dans de petits fûts de bourbon usagés, avant que le rhum ne soit mis en bouteille avec une teneur en alcool de 40%. Marco Savio, fondateur et propriétaire de la marque, donne généralement peu d'informations à propos de son rhum – Ron Malecón se concentre sur le goût et les caractéristiques de chaque variété. Le Reserva Imperial 25 Years a un profil gustatif à multiples facettes, mais surtout épicé, dans lequel les noix, le caramel et les agrumes jouent un rôle.