

DRINKS.

Ron Relicario Superior Dominicano 10 Years Solera Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | RRELO700 |
| Alcool | 40% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | République Dominicaine |
| Embouteilleur | Beveland S.A., Calle Pladevall, 13, Begudà - Sant Joan de les Fonts (Girona), Spanien |
| Marque | Relicario |
| Type | Rhum de mélasse |
| L'âge | 5-12 ans |
| L'usage | pur ou pour des cocktails exclusifs à base de rhum |
| Dégustation | Goût sucré avec du caramel et de la vanille, puis une touche légèrement épicée avec des amandes et du bois de chêne. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | mûrit selon le procédé Solera |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Additifs | Contient du colorant |
| L'emballage | im Umkarton |



Description

Le "Ron Relicario Superior Dominicano 10" est un assemblage de distillats de cinq à dix ans d'âge, stockés dans des fûts empilés les uns sur les autres. Au cours de ce processus, certains d'entre eux ont été décantés à plusieurs reprises et progressivement mélangés. Cette méthode, connue sous le nom de procédé Solera, est principalement utilisée en Espagne dans la production d'eau-de-vie et de sherry, mais elle est également utilisée par de nombreux producteurs de rhum.