

DRINKS.

Ron Zacapa Edición Negra Rhum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | RZEN0700 |
| Alcool | 43% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Guatemala |
| Embouteilleur | Anejos de Altura S.A. KM 16,5, Carreira Roosevelt, Mixco, Guatemala under lincense of Rum Creation & Products Inc. |
| Marque | Zacapa |
| Type | Rhum brun |
| L'âge | entre 6 et 24 ans |
| L'usage | pur, on the rocks ou pour des cocktails exclusifs |
| Dégustation | Au nez, des fruits caramélisés, des prunes, des raisins secs, du chocolat et des épices. En bouche, un certain côté fumé se dégage, complété par des notes boisées, épicées et intensément fruitées. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | vieilli en Solera, maturation supplémentaire en fûts de whiskey brûlés et en fûts de Pedro Ximenez |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |
| Additifs | Contient du colorant |



L'emballage im Karton

Description

Le rhum Zacapa Edición Negra du Guatemala est le successeur de la variété Etiqueta Negra et a été lancé sur le marché en 2016. Comme les autres produits de la maison, il contient des rhums âgés de 6 à 24 ans et ne porte pas de déclaration d'âge spécifique. Cela ne ferait de toute façon que semer la confusion, car l'âge moyen est presque impossible à calculer pour les Solera Blends. L'Edición Negra a été affinée dans des fûts fortement carbonisés qui contenaient auparavant du whisky américain ou des vins Pedro Ximenez. Cette étape de production a un impact important sur le profil gustatif : Les notes boisées et fumées du rhum sont accompagnées de chocolat, de fruits caramélisés, de raisins secs et de fruits secs.