RHUM ABUELO 12 ANS PANAMA 40°C 70 CL

Le nez présente des arômes de caramel , légèrement épicé, puis s'ouvre sur des notes de tabac,de chocolat et d'orange amère. La bouche est ronde,moel



Référence : 598894

Prix : 49.10 €

Descriptif :

RHUM ABUELO 12 ANS PANAMA 40°C 70 CL

La distillerie appartient à la Famille VARELA HERMANOS (3 ème génération) et fut créée en 1908. C'est la plus grande distillerie du Pays, qui fait travailler un nombre important de Panaméens dont les habitants de la ville de Pesé car les cannes à sucre sont toujours coupées à la main(aux alentours de1000 hectares de superficie à couper) . Elles sont ramassées à la saison sèche car c'est le moment ou elles terminent leur croissance et possèdent le maximum de sucre. La Distillerie possède des alambics à colonne de dernière génération et font des élevages en petits fûts de chêne blancs Américains ayant contenu du bourbon, en méthode 'Soléra'.

Le rhum vieux Abuelo 12 ans est un assemblage des meilleurs rhums élevés dans des fûts de chêne blanc américain.

notes de dégustation :

Le nez présente des arômes de caramel , légèrement épicé, puis s'ouvre sur des notes de tabac,de chocolat et d'orange amère. La bouche est ronde,moelleuse, suave, profonde, sur des saveurs caramélisées, et boisées, belle fin de bouche.

Origine : Amérique du Nord, Panana, livré en étui , rhum d'apéritif et coktail, 40°C , 70 cl

.

Lien vers la fiche du produit