



## Ron Barcelò Gran Añejo

Ron Barcelò

<b>Type</b>	Rhum
<b>Origine</b>	République Dominicaine
<b>Producteur</b>	Barcelò Domenikanische Republik
<b>Contenu</b>	70 cl
<b>Température de service</b>	16°C
<b>Teneur en alcool</b>	37.5 %
<b>Numéro d'article</b>	73005700

### Commentaires

Lorsqu'un rhum a mûri pendant de nombreuses années, il présente un grand nombre de notes variées, généralement difficiles à décrire. Il est particulièrement important pour les fabricants de tels rhums de fournir à leurs clients une bonne qualité. L'emplacement est également très important pour cela. De ce point de vue, il n'est guère surprenant que la plupart des distilleries se soient installées en République dominicaine. Là, la canne à sucre peut pousser dans les meilleures conditions climatiques et être transformée fraîche et non altérée après la récolte. C'est peut-être aussi la raison pour laquelle le rhum Ron Barcelò Gran Añejo connaît un tel succès. Bien au-delà des frontières des Caraïbes, ses amoureux le dégustent dans de nombreuses versions possibles.

### Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

### Notes de dégustation

La maison Barcelò est depuis des décennies l'interlocuteur idéal pour les rhums de haute qualité. Après sa production, le rhum Ron Barcelò Gran Añejo vieillit en fûts de chêne sélectionnés pendant au moins quatre ans. Ce stockage lui donne non seulement sa couleur dorée, mais aussi son arôme polyvalent. Le rhum rappelle

avant tout de fortes notes boisées et le piquant des herbes fraîches. De plus, il gâte le nez et le palais avec du citron frais et de l'abricot. Les ingrédients sont plutôt inhabituels pour un rhum de sa catégorie, mais sont très appréciés des connaisseurs.