

Rhum Barbancourt

RHUM BARBANCOURT 4 Y. O.

THREE STAR - 43% vol - cl. 70

cod. 30162



Il rum Barbancourt è prodotto ad Haiti. Basato sul raffinato succo di canna da zucchero, convince con il suo gusto fresco e fruttato e un carattere equilibrato. Durante la sua maturità di quattro anni sviluppa grandi aromi di frutta tropicale. Questa bottiglia di Barbancourt è una versione americana, che ha - con una gradazione alcolica del 43% - un gusto più potente rispetto alla versione europea.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo dorato e pallido, il Rhum Barbancourt 3 Stars 4 Year si apre al naso con note fresche e delicate di zucchero d'orzo, idromele, mela e ribes, con lievi accenni di acacia. Al palato risulta leggero e fine, vellutato, con sentori fruttati e di noce moscata e pepe macinato nel finale. Ideale da servire con ghiaccio, questo rum è un prodotto ideale per la preparazione di cocktails.



RINALDI 1957

Rhum Barbancourt

**RHUM BARBANCOURT RÉSERVE 8
Y.O. SPÉCIALE FIVE STAR - 43% vol -
cl. 70 cod. 30161**



E' un rum che ha ricevuto numerosi riconoscimenti dal 1885 ed è ancora gestito privatamente da un discendente del fondatore, Dupré Barbancourt. Anche quando un grande come Wyclef Jean, ex frontman dei Fugees si offrì di acquistare il marchio per renderlo più noto, gli fu rifiutato.

L'eredità di questa bevanda non ha lasciato la famiglia per generazioni e per buoni motivi. Lo spirito color ambra è realizzato con la canna da zucchero haitiana originale e lasciato riposare in botti di rovere per ben otto anni prima di deliziare gli amanti del rum in tutto il mondo con il suo aroma speziato-dolce.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo dorato brillante, il Rhum Barbancourt 5 Stars Réserve Spéciale 8 Year si apre al naso con un bouquet raffinato e complesso, con aromi di miele, mela verde e praline, arricchiti con sentori che ricordano il vino Sauternes. Al palato risulta morbido e setoso, di carattere, con note di albicocche in confettura, zucchero d'orzo, torrone, miele e zenzero.

Ottimo da servire con ghiaccio, si presta bene come ingrediente per la preparazione di cocktails.



RINALDI 1957