

EMPEROR



- Origine Mauritius
- Succo puro di canna da zucchero e melassa
- Stile caraibico

L'isola Mauritius vanta una lunga tradizione come produttrice di rum, risalente alla colonizzazione francese tra il 1714-1810 e a quella inglese tra il 1810 - 1968.

Sull'isola vi sono quattro distillerie principali nelle quali viene distillato sia il puro succo della canna da zucchero secondo la tradizione francese, sia la melassa secondo la tecnica britannica.

Sull'isola vi sono 72000 ettari di piantagioni atti alla coltivazione della canna da zucchero che coprono fino al 85 % della superficie coltivabile dell'intera isola.

Il rum Emperor è stato creato da Christophe Aulner e Bruno Le Merle, entrambi imprenditori locali, che hanno unito i loro differenti stili sotto un unico brand. La loro passione è quella di combinare gli aromi usando differenti tipi di legno per l'invecchiamento, dalle botti di rovere americano per il Bourbon, al rovere francese e alle botti spagnole utilizzate per l'affinamento dello Sherry.

L'immagine sull'etichetta raffigura il Re Giorgio V, sovrano dell'impero britannico che ha regnato sull'isola dal 1910 al 1936.

EMPEROR HERITAGE

40 ° alc. Vol.

Un equilibrato blend tra il classico rum da melassa e quello derivante dalla distillazione del puro succo di canna da zucchero, dal carattere ricco caratteristico del succo di canna da zucchero, con sentori di frutta esotica, floreale, e speziato. Gusto delicato e persistente.

ESAME OLFATTIVO: sentori di legno, vaniglia e mandorle tostate.

ESAME GUSTATIVO: cacao amaro, frutta caramellata e spezie, dal finale leggermente affumicato con note di caramella mou.

EMPEROR SHERRY FINISH

40 ° alc. Vol.

Prodotto dall'assemblaggio dei migliori rum dell'isola. L'affinamento in botti di Sherry gli dà un tocco di reale autenticità.

ESAME OLFATTIVO: frutta rossa, rovere, e bouquet floreale.

ESAME GUSTATIVO: mora, caffè, spezie e frutta candita.

Codice 97856

Rinaldi Importatori Bologna



- Origine Mauritius
- Succo puro di canna da zucchero e melassa
- Stile caraibico

L' isola Mauritius vanta una lunga tradizione come produttrice di rum, risalente alla colonizzazione francese tra il 1714-1810 e a quella inglese tra il 1810 – 1968.

Sull'isola vi sono quattro distillerie principali nelle quali viene distillato sia il puro succo della canna da zucchero secondo la tradizione francese, sia la melassa secondo la tecnica britannica.

Sull'isola vi sono 72000 ettari di piantagioni atti alla coltivazione della canna da zucchero che coprono fino al 85 % della superficie coltivabile dell'intera isola.

Il rum Emperor è stato creato da Christophe Aulner e Bruno Le Merle, entrambi imprenditori locali, che hanno unito i loro differenti stili sotto un unico brand. La loro passione è quella di combinare gli aromi usando differenti tipi di legno per l'invecchiamento, dalle botti di rovere americano per il Bourbon, al rovere francese e alle botti spagnole utilizzate per l'affinamento dello Sherry.

L'immagine sull'etichetta raffigura il Re Giorgio V, sovrano dell'impero britannico che ha regnato sull'isola dal 1910 al 1936.

EMPEROR HERITAGE

40 ° alc. Vol. -70 cl. cartoni da 6 bottiglie

Un equilibrato blend tra il classico rum da melassa e quello derivante dalla distillazione del puro succo di canna da zucchero, dal carattere ricco caratteristico del succo di canna da zucchero, con sentori di frutta esotica, floreale, e speziato. Gusto delicato e persistente.

ESAME OLFATTIVO: sentori di legno, vaniglia e mandorle tostate.

ESAME GUSTATIVO: cacao amaro, frutta caramellata e spezie, dal finale leggermente affumicato con note di caramella mou.

EMPEROR SHERRY FINISH

40 ° alc. Vol. -70 cl. cartoni da 6 bottiglie

Prodotto dall'assemblaggio dei migliori rum dell'isola. L'affinamento in botti di Sherry gli dà un tocco di reale autenticità.

ESAME OLFATTIVO: frutta rossa, rovere, e bouquet floreale.

ESAME GUSTATIVO: mora , caffè, spezie e frutta candita.



- Origine Uganda
- Rum di melassa
- Stile Inglese

Paul & Jacine Rutasikwa, sono i proprietari della tenuta di famiglia nel villaggio Matugga, che si trova a 20 km a nord dalla capitale dell'Uganda, Kampala.

Hanno deciso di iniziare a produrre rum dalla distillazione della melassa della canna da zucchero coltivata nelle proprie piantagioni, e importarlo in Inghilterra. Il master distiller è il Dr. John Walters. Dopo lunga fermentazione di 7 giorni, la melassa viene fatta distillare per 3 volte in piccoli alambicchi da 200 litri, come quelli utilizzati nel XVIII secolo.

Il Matugga Gold viene fatto invecchiare in botti inglesi mentre il rum viene speziato con te nero, zenzero, vaniglia, chiodi di garofano, e cannella tutti materie prime importate dall'Africa orientale.

Matugga è il prodotto ideale per gli amanti del rum artigianale, da bere liscio o miscelato.

MATUGGA GOLDEN RUM

42 ° alc. Vol. -70 cl. cartoni da 6 bottiglie

Il colore dorato è il risultato dell'affinamento in botti di rovere inglese che gli dona anche intensità nel gusto.

ESAME OLFATTIVO: frutta candita.

ESAME GUSTATIVO: sentori di pepe di Sichuan, leggero aroma agrumato, nel finale è spiccata la vaniglia e la fragola.

MATUGGA SPICED RUM

42 ° alc. Vol. -70 cl. cartoni da 6 bottiglie

Il rum viene fatto macerare con ingredienti aromatici naturali che gli conferiscono una complessità di aromi differenti.

ESAME OLFATTIVO: miele, fiori di arancio, uva sultanina .

ESAME GUSTATIVO: note agrumate di mandarino, liquirizia e pepe nero, nel finale vaniglia e fragola.

EMPEROR

EMPEROR PRIVATE COLLECTION N° 1 "CHÂTEAU PAPE CLEMÉNT FINISH"



- Origine Mauritius
- Succo puro di canna da zucchero e melassa
- Stile caraibico

Codice 30219

Capacità: 70 cl.

Gradazione Alcolica: 42% alc. vol.

Emperor ha lanciato una nuova linea di limited edition, è una collezione ultra premium: la prima release è quella con un finish di "CHATEAU PAPE CLEMENT", prestigioso vino rosso francese di Bordeaux che trae il proprio nome dal proprietario (Bertrand de Goth) che nel 1305 divenne Papa Clemente V.

È la prima volta che un Rum ha avuto la possibilità di utilizzare il nome di una famosa tenuta vinicola per realizzare quindi un finish molto distintivo e unico sul mercato: infatti, l'affinamento in botte di Chateau Pape Clement per 5 mesi dona un retrogusto vinoso al Rum Mauriziano.