

ZACAPA 23 SOLERA



Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Guatemala
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 40°

Nez : Le nez de ce rhum exprime un bouquet digne des plus grands cognacs où se dévoilent les notes subtiles de chênes fumés. Les connaisseurs surnomment le rhum Zacapa, le Cognac des rhums.

Bouche : Au palais, ce 23 ans d'âge exprime des saveurs moins toastées, de vanille et d'épices, toutes remarquablement équilibrées.

Description :

Le rhum Zacapa Sistema Solera 23 ans est une production qui vous est ici proposée au format de 70cl.

Ce rhum est le résultat ultime d'un assemblage spécial de rhums 'añejos' - rhums vieux - et de rhums doux. Son très long vieillissement cache la note alcoolisée, permettant une véritable explosion des arômes et des saveurs.

L'habillage de feuille de palme royale tressée à la main permet d'identifier facilement ce rhum, belle illustration du plus fin et délicat artisanat guatémaltèque.