



Pernod Ricard Sweden

Rom

## Havana Club Añejo 3 Años

Den 27 oktober 1492 siktar Christopher Columbus Kubas kust, han hänförs av dess skönhet och mystik. Med sig har Columbus sockerrör från Asien som han planterar i Kubas välmående jordmån. Det visar sig att mikroklimatet på Kuba är perfekt för odling av sockerrör och produktionen ökar kraftigt under århundradena. Kubanerna lär sig snabbt att man kan använda sockerrören till att göra alkohol och 1878 slås dörrarna upp till Havana Clubs destilleri. Resten är en romhistoria utan dess like...

### Doft

Söt arom med inslag av vanilj, karamell och ek.

### Smak

Härlig sötma med inslag av vanilj och choklad. Ekfatskaraktär med något söt efterton.

### Land

Kuba

### Alkoholhalt

40%



<b>ART. NR</b>	526
<b>VOLYM</b>	375 ml
<b>PRIS</b>	135 SEK

Havana Club Añejo 3 años är en underbar rom där hela processen från skörd till buteljering håller högsta klass. Utmärkande för Havana Club är att man avsiktligt väljer att ta ut stora delar av destillatet vid en jämförelsevis mycket låg alkoholhalt (ca 75%). Detta för att bibehålla så mycket smak och sötma från sockerrören som möjligt. Under de tre år som 3 años ligger på nordamerikanska viteksfat gifter den sig perfekt med träet och mognar till en välbalanserad rom med tydlig sockerrörskaraktär. Slutresultatet är något så unikt som en lagrad vit rom - perfekt i drinkar såsom daiquiri och mojito.

"El Maestro Ronero" Asbel Morales är Havana Club´s chefsdestillatör

**[www.havana-club.com](http://www.havana-club.com)**