



Pernod Ricard Sweden

ROM

Havana Club Añejo Reserva

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 slåss dörrarna upp till Havana Clubs destilleri. Resten är romhistoria utan dess like.

DOFT

Först en blommig arom med inslag av vanilj och viss nyans av tobak åtföljd av kraftiga ekaromer, resultat av den långa lagring på fat.

SMAK

Komplex med välutvecklade smaker såsom kakao, kaffe, kryddor och en nypa nyruddad tobak. Lång, elegant eftersmak avrundad av en härlig sötma.

LAND

Kuba

ALKOHOLHALT

40%

När sockerrören skördats och krossats, pressas de tills saften utvunnits. Saften hettas upp, vattnet avdunstar och sockerkristaller bildas. Massan centrifugeras tills resultatet är en gyllene nektar. För att behålla sötman i rommen stoppas destillationen innan alkoholhalten blivit för hög, sockerrörssmaken skall vara kvar! Aguardiente kallas det vi nu fått och bara den bästa aguardienten används till Havana Club Añejo Reserva. Blandningen av Añejo Reserva är det som ger den dess karaktär.

”El Maestro Ronero” Asbel Morales är Havana Club’s chefsdestillatör.

Havana Club Añejo Reserva på Systembolaget

www.havana-club.com



Volym

ART. NR Restaurangsortiment

VOLYM 700 ml

PRIS 273 SEK