

BARCELÓ IMPERIAL MAPLE CASK FINISH



Van de suikerrietvelden van de Dominicaanse Republiek tot aan de fles, Barceló Imperial heeft een geschiedenis van prestige en excellentie die het positioneert als de meest bekroonde Dominicaanse rum ter wereld.

Geïnspireerd door de iconische familie van Imperial rum en toegewijd aan het gebruik van houtsoorten uit verschillende breedtegraden, heeft het expertinstinct dat onze Maestro Ronero kenmerkt, geleid tot het ontstaan van uitzonderlijke profielen van spirits, met een complexe smaakbeleving; dit heeft geleid tot Barceló Imperial Maple Cask.

Barceló Imperial Maple Cask, onderdeel van de uitzonderlijke Rare Blends Collectie van Barceló-rums, wordt geboren uit de nectar van de beste selectie Dominicaans suikerriet van onze eigen suikerrietvelden. Het resultaat van het rijpen van onze kostbaarste rum reserves in eiken vaten met verschillende gradaties van roosteren, zorgvuldig geselecteerd.

Nadat de blend is bereikt, wordt Maple Cask te rusten gelegd in authentiek esdoornhout om de complexiteit en unieke smaak te geven die deze fascinerende drank onderscheidt.

Met een fruitige en zijdezachte stijl is Barceló Imperial Maple Cask een exquise drank, geboren om zelfs de meest veeleisende fijnproevers te fascineren; het is harmonie voor de zintuigen.



PROEFNOTITIES

Donker amberbruine kleur met roodachtige tinten. In het glas vertoont het een volle body met langzaam lopende, dikke tranen. Fruitige en bloemige aroma's in de neus, vergezeld van aangename hints van gesmolten karamel, pruimen, vanille en ahornsiroop. Het gehemelte is aanvankelijk zoet, gevolgd door tonen van hout en gedroogd fruit met een langdurige, zijdezachte afdronk.

COMBINATIE MET ETEN Perfect in combinatie met fijne sigaren, gerijpte kazen, elegante desserts, pure chocolade en geselecteerde stukken rood vlees.

AANBEVELINGEN VOOR JE GENOT Het beste puur te drinken op kamertemperatuur of gekoeld in een kort glas rum.

IN KLASSIEKE COCKTAILS Ook geschikt voor moderne of unieke cocktails.

@ Ronbarcelo.com
f Visitronbarcelo
Visitronbarcelo

ALCOHOLPERCENTAGE: 40%
70cl

www.disaronnointernational.nl

BARCELÓ IMPERIAL MAPLE CASK FINISH



Des champs de canne à sucre de la République dominicaine jusqu'à la bouteille, Barceló Imperial, une histoire de prestige et d'excellence qui en fait le rhum dominicain le plus primé au monde.

Inspiré par la sélection iconique des rhums impériaux et fervus d'utilisation de bois provenant de différentes latitudes, l'instinct expert de notre Maestro Ronero a conduit à la création de profils exceptionnels de spiritueux, avec une expérience gustative complexe, ce qui a conduit à Barceló Imperial Maple Cask.

Barceló Imperial Maple Cask, qui fait partie de l'exceptionnelle collection Rare Blends des rhums Barceló, est né du nectar de la meilleure sélection de canne à sucre dominicaine provenant de nos propres champs de canne à sucre. C'est le résultat de la maturation de nos réserves de rhum les plus précieuses dans des fûts de chêne torrefiés graduellement et soigneusement sélectionnés.

Une fois l'assemblage réalisé, Maple Cask repose dans du bois d'érable authentique afin de lui conférer la complexité et la saveur unique qui caractérisent ce liquide fascinant.

Avec un style fruité et soyeux, Barceló Imperial Maple Cask est une boisson exquisite, née pour fasciner même les palais les plus exigeants ; c'est une harmonie des sens.



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur brun ambré foncé avec des reflets rougeâtres. Dans le verre, il présente un corps plein avec des larmes lentes et épaisses. Le nez présente des arômes fruités et floraux, accompagnés d'agréables notes de caramel fondu, de prune, de vanille et de sirop d'érable. La bouche est d'abord douce, suivie de notes de bois et de fruits secs, avec une finale soyeuse et persistante.

COMBINAISON AVEC LA DÉGUSTATION Parfait avec des cigares fins, les fromages affinés, les desserts élégants, le chocolat noir et les viandes rouges sélectionnées.

RECOMMANDATIONS POUR VOTRE PLAISIR À boire pur à température ambiante ou frais dans un petit verre de rhum.

DANS LES COCKTAILS CLASSIQUES Convient également aux cocktails modernes ou uniques.

@ Ronbarcelo.com
f Visitronbarcelo
Visitronbarcelo

POURCENTAGE D'ALCOOL: 40%
70cl

DESTILADO EN ALAMBIQUE,
ENVEJECIDO EN BARRICAS DE ROBLE
Y TERMINADO EN MADERA DE ARCE

www.disaronnointernational.nl