



A.H. RIISE SPIRITS



A.H. Riise Royal Danish Navy Îles Vierges des États-Unis



MILHADE
5 lieu-dit Lyonat, 33570 Lussac
Tel. +33 5 57 55 48 90 - contact@milhade.fr
www.milhade.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



A.H. Riise Royal Danish Navy

Îles Vierges des États-Unis

Ce Danish Navy suit à la lettre la recette ancestrale créée par Heinrich Riise au 19ème siècle. Il était vendu aux navires danois venant chercher leurs cargaisons au port de Charlotte Amalie sur l'île de Saint Thomas.

PRÉSENTATION

Albert Heinrich Riise était un pharmacien et fabricant danois au XIXe siècle. En 1838 il obtient le privilège de devenir l'unique pharmacien de l'île de Saint Thomas dans les Indes occidentales danoises, îles qui font aujourd'hui partie des Iles Vierges Américaines. Il distillait soigneusement toutes ces recettes dans sa pharmacie, couvert par les autorités danoises. Toute la gamme de spiritueux A.H.Riise reprend les recettes historiques et le savoir-faire ancestral de son créateur.

TERROIR

Le Royal Danish Navy est composé de rhums soigneusement sélectionnés et tous vieillis au minimum une vingtaine d'années.

ÉLABORATION

La gamme Danish Navy de A.H. Riise rend hommage aux navires danois voguant au 19ème siècle et propose des rhums uniques. Tous élaborés à partir de mélasse ils sont produits grâce à une première fermentation très lente et une distillation en alambic traditionnel "pot still". Cette méthode donne un rhum très sombre, aussi noir que la mer un soir de tempête, complexe mais doux.

VIEILLISSEMENT

Les rhums assemblés pour élaborer A.H. Riise Royal Danish Navy sont vieillis pendant au moins 20 ans dans des barriques de chêne.

40 % VOL.

SERVICE

Le Royal Danish Navy de chez A.H. Riise se déguste simplement, ou avec un glaçon.

DÉGUSTATION

Ce spiritueux est sombre, presque noir et propose un nez complexe aux notes épicées de café, de réglisse, de caramel brûlé et des arômes boisés qui s'accordent avec de subtils touches de fruit telles que la cerise noire.

En bouche, ces arômes se marient également avec une touche exotique d'orange amère et de bergamote avec une très belle longueur.

