



A.H. RIISE SPIRITS



A.H. Riise XO Port Cask Finish Reserve Îles Vierges des États-Unis



A.H. Riise XO Port Cask Finish Reserve

Îles Vierges des États-Unis

Ce spiritueux à base de rhum est élaboré à partir du XO Reserve avec une finition spéciale lui conférant des arômes étonnant de fruits rouges et de vanille épicée.

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 Îles 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.

ÉLABORATION

Ce spiritueux est élaboré à partir du XO Reserve Superior Cask, mélangé à la main à partir de 15 distillats de rhums différents jusqu'à 20 ans d'âge. Chaque tonneau est sélectionné avec soin par le maître distillateur d'A.H.Riise pour être mis en bouteille individuellement puis identifié par un numéro unique, ce sont donc des "Single Barrel". Ce nectar est élaboré à partir de mélasse puis distillé dans un alambic à colonne en suivant la méthode statique.

Le XO Port Cask de A.H. Riise est produit en petite quantité, c'est un "Super Premium".

VIEILLISSEMENT

Les rhums assemblés pour élaborer A.H. Riise XO Port Cask Finish Reserve sont vieillis durant une vingtaine d'années dans des fûts de chêne avant d'être sublimés par un vieillissement de 6 mois en fûts de Porto de la célèbre maison Calem.

45 % VOL.

SERVICE

Le XO Port Cask de chez A.H. Riise se déguste simplement, ou avec un glaçon.

DÉGUSTATION

Sa robe brille d'un bel acajou foncé avec des reflets rubis. Au nez, des arômes de vanille et d'épices accompagnés par de légères notes de fruits rouges, d'amande grillée et de porto. En bouche, le goût est prononcé, très riche avec des arômes fumés mais aussi sucrés couplés à des notes de fruits secs. La finale est sublimée par le goût du Porto, rappelant des arômes de fruits mûrs mais aussi de vanille épicée.

