



A.H. RIISE SPIRITS



A.H. Riise XO Ambre d'Or Îles Vierges des États-Unis



A.H. Riise XO Ambre d'Or

Îles Vierges des États-Unis

Cette cuvée est un équilibre parfait entre les arômes d'un rhum de grande qualité et ceux d'un vin blanc moelleux, une association étonnante qui séduit par son agréable sucrosité.

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 rhum est élaboré à partir d'une sélection de plusieurs rhums antillais soigneusement sélectionnés. C'est une version prestige du A.H. Riise XO Réserve Superior Cask dont le vieillissement est réalisé dans des fûts français de vins blancs doux et liquoreux.

VIEILLISSEMENT

La finition de ce spiritueux est réalisée durant 9 à 12 mois dans des fûts de vins blancs doux et liquoreux tels que le Sauternes, cela afin d'ajouter une touche de douceur apportée par la puissance du liquoreux.

42 % VOL.

SERVICE

Le XO Ambre d'Or de chez A.H. Riise se déguste simplement, ou avec un glaçon.

DÉGUSTATION

Ce spiritueux brille par sa couleur lumineuse aux reflets dorés. Au nez, des arômes enivrants de vanille, de caramel au beurre et de crème brûlée. En bouche ces notes se précisent par des arômes de crème à la vanille, de citron mais aussi de vin blanc liquoreux qui apporte de la douceur au cœur de ces arômes sucrés. La finition est riche, crémeuse et deviennent de plus en plus puissante pour imprégner ces goûts étonnants mais équilibrés sur le palais.

