



L'ESSENTIEL

D'après le surnom d'Albert Michler, *Old Bert Spiced* est un spiritueux à base de rhum de Jamaïque mélangé à des épices telles que la limette de Perse, la vanille, la cannelle, les clous de girofle, la cardamome, le gingembre et le poivre. En bouche, on découvre des notes de caramel épicé. Ce spiritueux se déguste sur glace avec du tonic ou du ginger beer.

OLD BERT SPICED

DÉGUSTER *OLD BERT SPICED*

| Degré 40 % | Volume 70 cl |



Robe : or brun foncé.



Nez : épices, vanille, note de citron.



Bouche : légèrement sucrée, arômes de vanille et d'épices.



Finale : belle longueur, une finale légèrement piquante.
