



Individual Rum - Swiss Organic Rum - 44% - 50cl - barreled

Der individuelle Rum ist etwas ganz Spezielles - kreiere jetzt ein Unikat! Dieser Rum wurde in der Schweiz destilliert und über sechs Jahre in Eichenfässern gelagert. Das Grundmaterial ist biozertifizierte Zuckerrohrmelasse aus Südamerika. Dank der hohen Qualität der Melasse und der sorgfältigen Destillation ist dieser Rum besonders weich und angenehm. Durch die Fasslagerung erhält er zusätzlich eine feine aromatische Tiefe. Dieser Rum mit 44% Vol. Alk. begeistert Rum-Fans sowohl pur oder auf Eis als auch in diversen Cocktails und ist damit ein idealer Allrounder. Aroma: Getoastetes Holz, Vanille und Karamell im Vordergrund, begleitet von dezenter tropischen Früchten, Dörrfeigen, Kirschenwähe, dunkler Schokolade und Pistazien. Geschmack: Süsslich, geschmeidig und cremig, mit weichen Eichenholznoten, überreifer Ananas, dezenter Bitterschokolade, Haselnüssen und Nougat. Nachklang: Langanhaltend und weich, Trockenfrüchte, dezente und weiche Tannine, Holznoten und ein Hauch von Limettenschale zum Schluss.



Alk. Vol.: 44.0 %
Grösse: 50 cl
Land / Region: Schweiz

Artikel-Nr: 95161

Red Beard Rum