Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Distillerie de Paris Rum Panela

Rum - Frankreich

Ein intensiver Rum mit blumigen Noten und viel Frische.

0,5 Liter - Vol 43%

€ 84,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

~~€ 53,90~~ **€ 42,00**

Artikel: Distillerie de Paris Rum Panela
Land: Frankreich
Region: Paris
Erzeuger: Distillerie de Paris
Alkohol: 43%
Charakteristik: Namensgeber des Rums ist Panela Zucker - ein unraffinierter brauner Zucker aus frischem Zuckerrohrsaft aus Kolumbien. Das Zuckerrohr hier wird per Hand geernet und verarbeitet. In der Distillerie de Paris wird der importierte Zucker mit Wasser und Hefe versetzt und ca. 4 Wochen fermentiert. Im Anschluss an die Destillation wird die Spirituose in extra angerfertigten 100 Liter Fässern für 10-12 Monate gelagert.
Geschmack: Ein intensiver Rum mit blumigen Noten und viel Frische. Der Gaumen ist holzig, minzig mit Noten von Akazien und Zitrusfrüchten. Es zeigt sich die Frische eines Rum Agricole und die Kraft eines dunklen Rums.

Die Distillerie de Paris ist die erste, welche seit 1914 legal ihre Türen in der französischen Hauptstadt öffnet. Die Brüder Julhès, Sébastien und Nicolas entwickelten eine kleine Produktion von originellen Spirituosen.

Produktdetails
Weitere Angaben
Ursprungsland: Frankreich
Unternehmen: Distillerie de Paris
Anschrift: 41 Boulevard de Strasbourg, 75010 Paris
Inverkehrbringer: Charles Hosie GmbH
Anschrift: Holstenstraße 194c, 22765 Hamburg