



Kōloa Kaua´i Cacao

Spirituose - Rum-Basis

Für Kakao- und Schokoladen-Liebhaber.

0,7 Liter - Vol 40%

Artikel: Kōloa Kaua´i Cacao

Land: USA

Region: Hawaii, Insel Kauai

Kategorie: Spirituose auf Rum-Basis

Erzeuger: Kōloa Rum Company

Alkohol: 40%

Charakteristik: Kōloa Kaua´i Cacao wird aus reinem Rohrzucker hergestellt, der in einer beeindruckenden dampfbetriebenen Kupferbrennblase destilliert und mit gefiltertem Wasser aus dem Mount Wai`ale`ale versetzt wird. Für den tollen Kakao-Geschmack werden echte hawaiianische, geröstete Kakaobohnen für mindestens neun Tage im Kōloa Kaua´i White Rum eingelegt. Im Anschluss wird mit gefiltertem Regenwasser vom Mount Wai`ale`ale – dem Vulkan der Insel – auf eine Trinkstärke von 40% vol. heruntergesetzt.

Aroma: In der Nase zarte florale Noten mit ausgewogenem, leicht nussigem und schönem Kakaoaroma.

Geschmack: Am Gaumen brilliert der Rum mit einem cremigen Schokoladengeschmack, dazu Mokkatöne und subtile Gewürznoten.

Abgang: Im Abgang Kakaonibs und ein einladendes Kaffee-Finish.

Besonderheit: Leicht trübe.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: USA

Unternehmen: Kōloa Rum Company

Anschrift: 3-2087 Kaunualii Hwy, Lihue, HI 96766, Vereinigte Staaten

Inverkehrbringer: Spirit of Rum Event GmbH

Anschrift: Jenaer Str. 16, 10717 Berlin, Germany

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.08.2023