



Plantation Barbados Rum Grande Reserve

Rum - Barbados

Entdecken Sie die Karibik, kosten Sie das Paradies.

0,7 Liter - Vol 40%

Mit Farbstoff

€ 27,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 18,90

Artikel: Plantation Barbados Rum Grande Réserve

Land: Barbados

Beschreibung: Traditionell gebrannter Rum. Weich und opulent mit reichen Aromen von Vanille, flambierten Bananen, Kokosnuss und Trockenfrüchten.

Alkohol: 40%

Serviervorschläge: Eignet sich am besten zum Mixen.

Die Plantation Rum Collection bietet Ihnen erlesene und einzigartige Schätze der Karibik. Jeder Rum ist Ausdruck der unverwechselbar karibischen Aromen und Traditionen.

Die Brennmethoden sind je nach Plantage und Herkunftsland unterschiedlich. Die Destillation im "Brennkolben" lässt weiche, aromatische Rums entstehen, während "Säulenbrennapparate" leichte, elegante Rums hervorbringen.

Das frisch geschnittene Zuckerrohr der Plantage wird gepresst, um daraus den Saft zu gewinnen, der entweder zuerst sanft zu Melasse erhitzt wird oder direkt zu Zuckerrohrsaft, dem "vesou", fermentiert wird. Diese Zutaten kommen dann in die für das jeweilige Land traditionsmäßigen Brennapparate.

Nach der Destillation wird Plantation Rum zur Reife in kleine Eichenholzfässer umgefüllt, in denen zuvor Bourbon, Cognac oder Sherry lagen. Ein Verfahren, das den Rums ihren ganz besonderen und einzigartigen Charakter verleiht.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Barbados

Unternehmen: Cognac Ferrand

Anschrift: Château de Bonbonnet 24 Chemin Prés 16130 Ars France

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: 04.11.2022