

DRINKS.

Dead Man's Fingers Hazelnut 70cl (Spirituose auf Rum-Basis)



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407937
Alkoholgehalt	37.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	England, Cornwall
Abfüller	Halewood Wines & Spirits, The Sovereign Distillery, Wilson Road, Huyton Business Park, Liverpool L36 6AD, UK
Marke	Dead Man's Fingers
Typ	Spirituose auf Rum-Basis
Anwendung	pur oder für Drinks und Cocktails, z.B. mit Vanilla Coke vermischt oder im Old Fashioned
Degustationsnotiz	mit gerösteten Haselnüssen, Vanille und Schokolade.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	karibischer Rum-Blend u.a. mit Haselnuss aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Produktfamilie von Dead Man's Fingers wächst! Ob Hanf, ausgefallene Gewürze, Ananas, Kaffee oder Kokos - die nach England eingeführten Rums aus der Karibik werden in der brandneuen Bristol & Bath Distillery nach Lust und Laune mit unkonventionellen Aromen angereichert. Der Hazelnut Rum in der dunkelblauen Flasche basiert auf dem originalen Spiced Rum und wird zusätzlich mit gerösteten Haselnüssen angereichert. Die Spirituose schmeckt nicht ausschließlich nach Nuss, sondern zeigt ergänzende Nuancen von Vanille und Schokolade. Der Dead Man's Fingers Hazelnut Rum ist damit eine interessante Zutat für Cocktails wie z.B. Espresso Martini oder Rum Old Fashioned. Man kann mit ihm aber auch unkonventionelle Mixgetränke zubereiten, indem man 5cl Spiced Rum mit jeweils 15cl Cherry Coke, Vanilla Coke oder Limonade vermischt.

Bevor die neue Brennerei aka Rum-Schule aka Bar in der Stadt Bristol eröffnete, fand die Produktion von Dead Man's Fingers in Halewoods Sovereign Distillery statt. Seit Herbst 2019 sind die Markengründer nun aber mit ihrer eigenen Produktionsfläche vertreten. Zur Ausstattung der Bristol & Bath Distillery gehört eine typisch karibische "Double Retort Still" mit 500 Liter Fassungsvermögen. Außerdem lassen sich eine ganze Reihe an Mini-Brennapparaten vorfinden, an denen die Besucher ihren eigenen Rum herstellen können. Natürlich dürfen auch ein paar Fässer nicht fehlen, die hinter einer Glaswand für die trinkfreudigen Gäste ersichtlich sind. Mit der Bar erhielt der erfolgreiche Dead Man's Fingers Rum nun eine neue Heimat - denn ursprünglich wurde die Rezeptur im Rum and Crab Shack im drei Stunden entfernten Cornwall entwickelt.