

DRINKS.

Moko Rum 20 Years Old 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70381
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Panama
Abfüller	Maison Peyrat - Moko Rum, 37 cours Maréchal Foch, 33000 Bordeaux, France
Marke	Moko
Typ	Brauner Rum
Alter	20 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	schmeckt nach Karamell, Vanille, Eichenholz, Tabak, Feigen, gegrillten Nüssen, Bourbon und Cognac.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	mehrmonatiges Finish in ex-Cognacfässern der Maison Peyrat
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Im Jahr 1869 entwickelten die Brüder Ernest und Maurice Lasserre die Rummarke MOKO, für welche sie Rums aus Jamaika und Martinique importieren ließen. Knapp ein Jahrhundert lang war der Moko Rum in und um Bordeaux ein Riesenerfolg, bis man die Produktion einstellte. Philippe und seine Kinder Clémence und Edouard Peyrat ließen die Marke 2017 wieder aufleben - immerhin sind sie direkte Nachfahren der Brüder Lasserre und führen das Cognac-Haus Maison Peyrat. Diesmal entscheiden sie sich dazu, die Rums in Panama herstellen und reifen zu lassen. Die in ihrer originalen Fassstärke importierten Brände durchlaufen anschließend eine mehrmonatige Nachreifung in den eigenen Kellereien, und zwar in Fässern, die zuvor mit dem hauseigenen Cognac befüllt waren. Der 20-jährige Moko Rum liefert Noten von Karamell, Vanille, Eichenholz, Tabak, Feigen, gegrillten Nüssen, Bourbon und Cognac.