

DRINKS.

Bayou Spiced 100cl (Spirituose auf Rum-Basis)



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703811
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Louisiana
Abfüller	Louisiana Spirits, LLC
Marke	Bayou
Typ	Spirituose auf Rum-Basis
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	schmeckt nach Zimt, Bananen, Piment, Gewürznelken, Pfeffer, Ahorn und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus lokaler Zuckerrohrmelasse in Kupferbrennblasen destilliert; mit kreolischen Gewürzen aromatisiert; im Solera-Verfahren gereift
Ehrungen	Global Rum Masters 2015: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Nein, der Bayou Rum kommt nicht von irgendeiner exotischen Insel, sondern aus Louisiana in den USA. Dort wächst das Zuckerrohr nämlich ebenso gut wie in der Karibik etwas weiter südlich - und das schon seit dem 18. Jahrhundert! Doch es dauerte bis zum Jahr 2011, dass jemand die Idee bekam, aus dem Nebenprodukt der Zuckerherstellung kostbaren Rum anzufertigen. In der Tat stammt die Melasse für den Bayou Rum von der ältesten familienbetriebenen Zuckerraffinerie in den Vereinigten Staaten. Für die Produktqualität verantwortlich zeichnen sich Brennmeister Jeff Murphy, der sein Handwerk in Singapur erlernte, und Blendingmeister Reiniel Vicente Diaz, der schon im frühen Alter in Kuba und in der Dominikanischen Republik seinem Vater bei der Arbeit half. Nach der Destillation in Kupferbrennblasen reift der Louisiana Rum in 200 Liter fassenden Bourbonfässern und ein paar wenigen Sherryfässern, wobei man hierfür die Solera-Methode anwendet.

Dem in hohen Tönen gelobten Bayou Spiced Rum werden in einer bis zu einmonatigen Mazerationsphase die Aromen von kreolischen Backgewürzen zugeführt. Heraus kommt ein Rum, der nach süßem Zimt, Bananen, Ahorn, Nelken, Pfeffer, Vanille und Piment schmeckt.