

# DRINKS.

## Damoiseau Blanc Rum 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	910075
Alkoholgehalt	50%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Guadeloupe
Region	Moule
Abfüller	Rhum Damoiseau, Lieu Dit Bellevue Le Moule, 97160, Guadeloupe
Marke	Damoiseau
Typ	Rhum Agricole
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	in der Nase fruchtig, im Geschmack exotische Früchte und eine leichte Süsse
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Rhum Agricole, während drei bis sechs Monaten in Holzfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Beschreibung

Guadeloupe ist eine Gruppe von neun Inseln der Kleinen Antillen und gehört zur Region Frankreichs und

damit auch zur Europäischen Union. Neben dem Fremdenverkehr und der Leichtindustrie ist der Ackerbau einer der wichtigsten Wirtschaftszweige der Insel. Angebaut wird überwiegend Zuckerrohr, der neben der Herstellung von Rohrzucker auch für die Produktion von Rum benötigt wird. Der Damoiseau Blanc Rum wird von der Destillerie Bellevue hergestellt, die 1942 von Damoiseau aufgekauft wurde und auch heute noch Rum produziert. Das dafür benötigte Zuckerrohr ist teilweise von Hand geschnitten, während der übrige Teil von der gesamten Insel bezogen wird. Der „Rhum Blanche“ wird nach der Destillation für drei bis sechs Monaten in Holzfässern gelagert mit etwa 70 Volumenprozent. Nach der Reifephase wird der Alkoholgehalt mit dem Zusetzen von Wasser verringert. Aufgrund seiner fruchtigen Aromen und leicht süsslichen Noten eignet er sich als Grundlage diverser Cocktails.