DRINKS.

Dzama Vieux 10 Years Vanilla 70cl (Spirituose auf Rum-Basis)



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Alkoholgehalt 43% Flascheninhalt 70cl Herkunftsland Madagaskar Region Tananarive Abfüller Groupe Vidzar SARL Immeuble Dzama Anosibe Angarangarana BP 4403 - TANANARIVE MADAGASCAR Marke Dzama Typ Spirituose auf Rum-Basis Alter 10 Jahre Anwendung Pur Degustationsnotiz Im Aroma mit Noten von Vanille, Zuckerrohr und Karamell. Sehr süss. Verkehrsbezeichnung Spirituose Details zehnjährige Lagerung in französischen Limousin-Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. Zusatzstoffe Enthält Farbstoff	Artikelnummer	RDZV0700
Herkunftsland Madagaskar Region Tananarive Abfüller Groupe Vidzar SARL Immeuble Dzama Anosibe Angarangarana BP 4403 - TANANARIVE MADAGASCAR Marke Dzama Typ Spirituose auf Rum-Basis Alter 10 Jahre Anwendung Pur Degustationsnotiz Im Aroma mit Noten von Vanille, Zuckerrohr und Karamell. Sehr süss. Verkehrsbezeichnung Spirituose Details zehnjährige Lagerung in französischen Limousin-Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Alkoholgehalt	43%
Region Tananarive Abfüller Groupe Vidzar SARL Immeuble Dzama Anosibe Angarangarana BP 4403 - TANANARIVE MADAGASCAR Marke Dzama Typ Spirituose auf Rum-Basis Alter 10 Jahre Anwendung Pur Degustationsnotiz Im Aroma mit Noten von Vanille, Zuckerrohr und Karamell. Sehr süss. Verkehrsbezeichnung Spirituose Details zehnjährige Lagerung in französischen Limousin-Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Flascheninhalt	70cl
Abfüller Groupe Vidzar SARL Immeuble Dzama Anosibe Angarangarana BP 4403 - TANANARIVE MADAGASCAR Marke Dzama Typ Spirituose auf Rum-Basis Alter 10 Jahre Anwendung Pur Degustationsnotiz Im Aroma mit Noten von Vanille, Zuckerrohr und Karamell. Sehr süss. Verkehrsbezeichnung Spirituose Details zehnjährige Lagerung in französischen Limousin- Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Herkunftsland	Madagaskar
Dzama Anosibe Angarangarana BP 4403 - TANANARIVE MADAGASCAR Marke Dzama Typ Spirituose auf Rum-Basis Alter 10 Jahre Anwendung Pur Degustationsnotiz Im Aroma mit Noten von Vanille, Zuckerrohr und Karamell. Sehr süss. Verkehrsbezeichnung Spirituose Details zehnjährige Lagerung in französischen Limousin- Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Region	Tananarive
Typ Spirituose auf Rum-Basis Alter 10 Jahre Anwendung Pur Degustationsnotiz Im Aroma mit Noten von Vanille, Zuckerrohr und Karamell. Sehr süss. Verkehrsbezeichnung Spirituose Details zehnjährige Lagerung in französischen Limousin-Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Abfüller	Dzama Anosibe Angarangarana BP 4403 -
Alter 10 Jahre Anwendung Pur Degustationsnotiz Im Aroma mit Noten von Vanille, Zuckerrohr und Karamell. Sehr süss. Verkehrsbezeichnung Spirituose Details zehnjährige Lagerung in französischen Limousin-Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Marke	Dzama
Anwendung Pur Degustationsnotiz Im Aroma mit Noten von Vanille, Zuckerrohr und Karamell. Sehr süss. Verkehrsbezeichnung Spirituose Details zehnjährige Lagerung in französischen Limousin- Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Тур	Spirituose auf Rum-Basis
Degustationsnotiz Im Aroma mit Noten von Vanille, Zuckerrohr und Karamell. Sehr süss. Verkehrsbezeichnung Spirituose Details zehnjährige Lagerung in französischen Limousin- Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Alter	10 Jahre
Vanille, Zuckerrohr und Karamell. Sehr süss. Verkehrsbezeichnung Spirituose Details zehnjährige Lagerung in französischen Limousin-Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Anwendung	Pur
Details zehnjährige Lagerung in französischen Limousin- Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Degustationsnotiz	Vanille, Zuckerrohr und
französischen Limousin- Fässern. Ehrungen Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Festival 2012 Gold Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Details	französischen Limousin-
Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.	Ehrungen	
Zusatzstoffe Enthält Farbstoff	Zutaten	Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
	Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Wohl kaum einer kennt das kleine Vulkaninselchen Nosy Be, welches mit seinen knapp 320 Quadratkilometern im Nordwesten Madagaskars liegt. Ehemals zu Frankreich gehörend, wurde diese Insel nach dem Verlust Saint-Domingues (heute Haiti) zu einem Mekka der Zucker- und Vanilleproduktion für die französische Krone. Auf Nosy Be befindet sich auch eine der bekanntesten Rum-Brennereien Madagaskars, die Dzamandzar-Destillerie. 1980 wurde sie von Lucien Fohine gegründet, der sich zuerst einen Namen mit dem Import von Whisky verschaffte. Bald schon wurden die leeren Whiskyfässer (die vor allen Dingen aus der Chivas-Brennerei in Schottland stammen) mit dem Rum aus der Brennerei gefüllt – schnell erreichte dieser Rum einen hohen Bekanntheitsgrad. Die mineralreiche, vulkanische Erde und die Gewürzplantagen, die sich in nächster Nähe der Zuckerrohrfelder befanden, verliehen dem Dzama-Rum einen charakteristischen Geschmack. Ylang-Ylang, Gewürznelken und natürlich echte Madagaskar-Vanille – diese aromatischen Noten fanden ihren Weg in das Zuckerrohr und somit in den Dzama-Rum. Heute wird das Unternehmen von Luciens Sohn geleitet, der seine Rums sorgfältig mit speziellen Hefen fermentiert, brennt, vermählt und ruhen lässt.