DRINKS.

La Mauny Blanc Rhum 50% 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	RMBR0700
Alkoholgehalt	50%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Martinique
Region	Riviere-Pilote
Abfüller	Bellonie Bourdillon Sers, Planteur a Rieviere-Pilote 97211, Martinique
Marke	La Mauny
Typ	Rhum de la Martinique
Anwendung	pur, für Drinks und Cocktails wie z.B den Antillen-Klassiker "Ti-Punsch" mit Limette und etwas Rohrzuckersirup
Degustationsnotiz	fruchtige Aromen verbinden sich mit süssen Noten und einer markanten Frische.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Im 3-Kolonnen-Verfahren destilliert, bis zu drei Monate lang in französischen Eichenfässern gereift, durch Holzkohle filtriert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Destillerie La Mauny wurde 1749 im Süden der Karibik-Insel Martinique gegründet. Die mehr als 250-jährige Erfahrung in der Rumproduktion macht sich bezahlt: Die Brennerei ist weltweit für ihren Rhum Agricole bekannt. Für diesen wird ausschliesslich der Saft aus der ersten Zuckerrohr-Pressung verwendet. Das hat zur Folge, dass für einen Liter Rum rund zehn Kilogramm Zuckerrohr benötigt werden. Der weisse Rum der Brennerei wird im 3-Kolonnen-Verfahen destilliert und reift anschliessend für kurze Zeit in Eichenholzfässern.