DRINKS.

La Mauny Vieux VSOP Rhum 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	RMBV0700
Alkoholgehalt	40%
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
Alter	durchschn. 6 Jahre
Anwendung	pur, auf Eis oder für exklusive Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	vorwiegend fruchtiger Duft mit einem Hauch von Honig und Blumen. Am Gaumen zeigen sich Nuancen von milchig-flüssigem Karamell, Lebkuchen, Orangenzesten und schwarzem Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Im 3-Kolonnen-Verfahren destilliert, in französischen Eichenfässern gereift, durch Holzkohle filtriert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.

	1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	in der Dose

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 verwendet man ausschliesslich den Saft aus der ersten Zuckerrohr-Pressung, wie es höchste Qualitätsstandards vorsehen. Das hat aber auch zur Folge, dass für einen Liter Rum rund zehn Kilogramm Zuckerrohr benötigt werden. Der "La Mauny Vieux VSOP" ist ein Blend aus durchschnittlich sechs Jahre lang gereiften Rums (der jüngste von ihnen ist vier Jahre alt), die allesamt im 3-Kolonnen-Verfahren destilliert wurden.