

DRINKS.

Clément Canne Bleue Rhum Agricole 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100224
Alkoholgehalt	50%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Martinique
Region	Le François
Abfüller	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marke	Clément
Typ	Rhum Agricole
Anwendung	vorzugsweise für Drinks und Cocktails, z.B. Ti-Punch, Hemingway...
Degustationsnotiz	mit Aromen von frischen Baisers, Puderzucker und Zuckerrohrstängeln. Fruchtiger und dennoch trockener Geschmack mit Pfeffer, süsser Sahne, Talk und feuchtem Stein im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Zu 100% aus blauem Zuckerrohr destilliert; sechsmonatige Ruhephase in Edelstahltanks; mit vulkanischem Quellwasser versetzt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Zusatzstoffe Enthält Farbstoff

Beschreibung

Für die Herstellung dieses Agricole Rums wird das frisch geerntete Zuckerrohr zerkleinert und zu reinem Zuckerrohr-Saft gepresst. Dieser gärt dann in natürlicher Fermentation über zwei bis drei Tage zu einem Zuckerrohr-Wein namens "Vesou". Anschliessend wird der Vesou auf eine Stärke von 72% sorgfältig destilliert, um die prägnanten Aromen des Zuckerrohrs nicht zu zerstören. Während einer sechsmonatigen Ruheperiode in Edelstahltanks wird schrittweise vulkanisches Quellwasser hinzugegeben, um die finale Trinkstärke von 50% zu erreichen. Für den Canne Bleue kommt eine blaue Zuckerrohr-Variation zum Einsatz, die ihren Namen ("canne bleue") den grau-blau gefärbten Stängeln verdankt. Das hoch aromatische, blaue Zuckerrohr wird in der Industrie sehr geschätzt, wächst aber nur unter speziellen Rahmenbedingungen auf zufriedenstellende Weise. Der schwierige Anbau lohnt sich spätestens bei der Verkostung dieses Rums.