

DRINKS.

Damoiseau Rhum Vieux Reserve Speciale VSOP 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 100234 |
| Alkoholgehalt | 42% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Guadeloupe |
| Region | Moule |
| Abfüller | Rhum Damoiseau, Lieu Dit Bellevue Le Moule, 97160, Guadeloupe |
| Marke | Damoiseau |
| Typ | Rhum Agricole |
| Alter | mind. 4 Jahre |
| Anwendung | pur oder für exklusive Drinks und Cocktails |
| Degustationsnotiz | sehr würziger und eher trockener Geschmack mit Aprikosen- und Zitronenmarmelade, Zimt, Pfeffer, gerösteter Eiche sowie Zuckerrohr. |
| Verkehrsbezeichnung | Rum |
| Details | in ehemaligen Bourbon-Fässern gelagert |
| Ehrungen | Goldmedaille - 2012 Paris Ministere de l'Agriculture |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



| | |
|--------------|-------------------|
| Zusatzstoffe | Enthält Farbstoff |
| Verpackung | im Umkarton |

Beschreibung

Guadeloupe ist eine Gruppe von neun Inseln der Kleinen Antillen und gehört zu Frankreich - und damit auch zur Europäischen Union. Neben dem Fremdenverkehr und der Leichtindustrie ist der Ackerbau einer der wichtigsten Wirtschaftszweige. Angebaut wird überwiegend Zuckerrohr, welches neben der Herstellung von Rohrzucker auch für die Produktion von Rum benötigt wird. Der Damoiseau Rhum Vieux Réserve Spéciale wird von der Destillerie Bellevue hergestellt, die 1942 von Roger Damoiseau aufgekauft wurde. Der Rum mit der satten Bernsteinfarbe erweckt Eindrücke von Marmelade, geröstetem Eichenholz, Zuckerrohr, Pfefferwürze und Zimt, ohne sonderlich viel Süsse an den Tag zu legen.