

DRINKS.

Bayou Single Barrel Batch 3 Rum 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799820
Alkoholgehalt	43.4%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Louisiana
Abfüller	Louisiana Spirits LLC., 20909 S Frontage Rd Lacassine, 70650 Lacassine, États-Unis
Marke	Bayou
Typ	Brauner Rum
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase intensive Eichenaromen mit Anklängen von Feigen, Gewürzen und roten Beeren. Am Gaumen zeigen sich weiche Pflaumenaromen und Noten von schwarzem Pfeffer, trockener Eiche sowie erdigen Anklängen. Im Abgang lang und rund mit Beerennoten und röstigen Eichenanklängen.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	drei Jahre in kalifornischen Rotweinfässern gelagert, limitierte Abfüllung
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Nein, der Bayou Rum kommt nicht von irgendeiner exotischen Insel, sondern aus Louisiana in den USA. Dort wächst das Zuckerrohr nämlich ebenso gut wie in der Karibik etwas weiter südlich - und das schon seit dem 18. Jahrhundert! Doch es dauerte bis zum Jahr 2011, dass jemand die Idee bekam, aus dem Nebenprodukt der Zuckerherstellung kostbaren Rum anzufertigen. In der Tat stammt die Melasse für den Bayou Rum von der ältesten familienbetriebenen Zuckerraffinerie in den Vereinigten Staaten. Für die Produktqualität verantwortlich zeichnen sich Brennmeister Jeff Murphy, der sein Handwerk in Singapur erlernte, und Blendingmeister Reiniel Vicente Diaz, der schon im frühen Alter in Kuba und in der Dominikanischen Republik seinem Vater bei der Arbeit half. Der in hohen Tönen gelobte Bayou Single Barrel No3 Rum wird schon sehr bald nach der Destillation in Kupferbrennblasen mit dreifach gefiltertem Quellwasser auf eine Trinkstärke von 43,4 % gebracht und abgefüllt. Anschliessend durfte er drei Jahre in kalifornischen Rotweinfässern lagern, um sein charakterliches Aroma zu entwickeln.