

DRINKS.

Barbancourt 15 Years Agricole Réserve du Domaine Haiti Rhum 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802131
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Haiti
Abfüller	La Société du Rhum Barbancourt S.A., Route Nationale #1. entrée Damien, Plaine du Cul-de-sac, Port-au- Prince, Haiti, HT6124
Marke	Barbancourt
Typ	Brauner Rum
Alter	15 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	Im Glas leicht bernsteinfarben entpuppt die Nase Aromen von Vanille mit Anklängen getrockneter Früchte. Am eleganten Gaumen dominieren fruchtige Pflaumennoten. Im Abgang lang und komplex.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	15 Jahre in französischen Eichenfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Barbancourt stammt aus einer sehr alten Brennerei, dessen Wurzeln bis in das Jahr 1862 zurückliegen. In jenem Jahr brannten die Brüder Dupré und Labbé Gardère zum ersten Mal den Barbancourt Rhum aus heimischem Zuckerrohr, der letztlich der einzige sein würde, der auf der Insel reift. Heute hat Delphine Gardère die Leitung des Familienunternehmens übernommen und hat es geschafft, Barbancourt international bekannt zu machen. Die Brennerei fühlt sich mit seiner Heimat Haiti sehr tief verwurzelt, was nicht nur dem Land, sondern auch den Menschen gilt. Sie arbeitet mit rund 3.000 Landwirten zusammen, die allesamt dieselbe Gattung Zuckerrohr anbauen: das heimische Madae Mevs. Als Logo dient noch heute die Göttin der Landwirtschaft, die vor einem Stern ein Zepter aus Zuckerrohr hält. Der Estate Reserve wurde aus reinem Zuckerrohrsaft destilliert und lagerte 15 Jahre in französischen Eichenfässern in einem feuchten, kühlen Keller im Herzen Haitis.