

DRINKS.

Ableforth's Rumbullion! Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | RCBR0700 |
| Alkoholgehalt | 42.6% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Grossbritannien |
| Region | Tunbridge Wells, Kent |
| Abfüller | Master of Malt, 8a London Road, Tunbridge Wells, Kent, TN1 1DA, United Kingdom |
| Marke | Ableforth's |
| Typ | Weisser Rum |
| Alter | 2-3 Jahre |
| Anwendung | pur, on the rocks, mit Ginger Beer oder Cola gemischt, oder für Rum-Cocktails diverser Art |
| Degustationsnotiz | In der Nase fruchtig mit Orange, dazu cremig-süsse Vanille und Gewürze. Am Gaumen zeigen sich Orangenmarmelade, Melasse, karamellierte Früchte und weitere Gewürze. |
| Verkehrsbezeichnung | Rum |
| Details | karibischer Rum-Blend aus Melasse, mit Orangenschalen, Madagaskar-Vanille, Zimtrinde, Nelken und Kardamom aromatisiert |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach |



Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Zusatzstoffe

Enthält Farbstoff

Beschreibung

Cornelius Ampleforth gilt in der internationalen Spirituosen-Szene als „verrückter Professor“, der bereits seit Jahren in den eigenen vier Wänden mit alten und modernen Rezepturen und Herstellungsmethoden experimentiert. Im Herbst 2011 ging er schliesslich seinem Traum nach und machte sich mit einer kleinen Spirituosen-Manufaktur selbstständig. Beim "Ableforth's Rumbullion!" handelt es sich um einen Spiced Rum, der auf Basis von hochprozentigen, karibischen Rums hergestellt wird. Anschliessend wird er mit Madagaskar-Vanille und frischer Orangenzeste aromatisiert. Dazu kommen Zimt, Nelken, etwas Kardamom sowie weitere geheime Gewürze. Abgefüllt wird der Rum in die typischen Ableforth-Flaschen, die mit braunem Papier umwickelt und mit schwarzem Wachs versiegelt sind.