DRINKS.

Le Rhum Bio Par Neisson 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703410
Alkoholgehalt	52.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Martinique
Region	Le Carbet
Abfüller	Neisson Distillery
Marke	Neisson
Typ	Rhum Agricole
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	trocken, mineralisch, würzig und mentholisch mit frischen und pflanzlichen Noten von Zitrone und Zuckerrohr.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus Bio-Zuckerrohrsaft in einer Column Still destilliert; Zertifizierung: FR-BIO-01
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Neisson Brennerei auf der französischsprachigen Karibikinsel Martinique ist ein gern besuchtes touristisches Ziel. Sie präsentiert sich als kleine, familiäre und gut geführte Destillerie, die seit 1932 auf

der Domaine Thieubert an der Westküste der Vulkaninsel besteht. Als einer von sieben Rumn-Herstellern erzeugt Neisson den unter einer geschützten Herkunftsbezeichnung vermarkteten "Rhum de la Martinique". Die Herstellung jener Agricole Rums unterliegt strengsten Regularien, was mit dem nachhaltigen, qualitätsfördernden Anbau der Zuckerrohrpflanze beginnt. Dampferhitzte Brennsäulen mit mindestens 15 Böden im Turm sind schliesslich vorgeschrieben, um die vergorene Maisch zu brennen - deshalb ist auch in der Neisson Brennerei eines von diesen hoch aufragenden Prachtexemplaren zu sehen.
Der Neisson Bio Rum mit 52.5% vol. ist Teil einer limitierten Serie mit insgesamt 7000 Flaschen. Er basiert auf biologisch kultivierten Zuckerrohrpflanzen und erhielt sogar die hoch angesehene Zertifizierung "FR-BIO-01". Die Degustation offenbart grosszügige Noten von frischen, grünen Zitronen und Zuckerrohrstängeln mit überraschenden mentholischen Aromen sowie einem überwiegend trockenen, würzigen und mineralischen Profil. Mit dem leicht erhöhten Alkoholgehalt ist der Rum ideal, um in Cocktails und Mischgetränken wie dem famosen Ti-Punch durchzuscheinen.