DRINKS.

La Mauny Blanc Rhum 40% 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704341
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Martinique
Region	Riviere-Pilote
Abfüller	Bellonie Bourdillon Sers, Planteur a Rieviere-Pilote 97211, Martinique
Marke	La Mauny
Typ	Weisser Rum
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	Anfangs Aromen von Zuckerrohr mit floralen Noten in der Nase. Nach dem Dekantieren zeigt er sich mit Anklängen von schwarzen sowie weissem Pfeffer mit Limette. Am Gaumen weich mit vorwiegend zuckrigen Aromen gefolgt von Gewürzaromen. Aromatischer und weicher Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Im 3-Kolonnen-Verfahren destilliert, bis zu drei Monate lang in französischen Eichenfässern gereift, durch Holzkohle filtriert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der

VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Destillerie La Mauny wurde 1749 im Süden der Karibik-Insel Martinique gegründet, als Ferdinand Poulain, Graf von Mauny und königlicher Berater auf Martinique, die Tochter eines Plantagenbesitzers heiratete. Bis 1820 konzentrierte sich die Plantage auf die Zuckerproduktion und stellte bereits den Vorläufer von Ruma, Tafia, her. In dem Jahr entwickelte die Destillerie der Plantage die Produktion von Agrciole Rum aus purem Zuckerrohrsaft - gewonnen aus eigens angebautem Zuckerrohr auf 170 Hektar. Die mehr als 250-jährige Erfahrung in der Rumproduktion macht sich bezahlt: Die Brennerei ist weltweit für ihren Rhum Agricole bekannt. Für diesen wird ausschliesslich der Saft aus der ersten Zuckerrohr-Pressung verwendet. Das hat zur Folge, dass für einen Liter Rum rund zehn Kilogramm Zuckerrohr benötigt werden. Der weisse Rum der Brennerei wird im 3-Kolonnen-Verfahen destilliert und reift anschliessend für kurze Zeit in Eichenholzfässern.