

DRINKS.

Damoiseau Blanc Rum 100cl 55%



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	91007555
Alkoholgehalt	55%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Guadeloupe
Region	Grande-Terre
Abfüller	Rhum Damoiseau, Lieu Dit Bellevue, 97160 Le Moule, Guadeloupe
Marke	Damoiseau
Typ	Rhum Agricole
Anwendung	als Grundlage diverser Mischgetränke und Cocktails
Degustationsnotiz	mit süsslichen Zuckerrohrnoten sowie floralen und würzigen Tönen.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft hergestellt; während zwei bis sechs Monaten in Holzfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Guadeloupe ist eine Gruppe von neun Inseln in den Kleinen Antillen und gehört als französisches Überseedepartement zur Europäischen Union. Neben dem Fremdenverkehr und der Leichtindustrie ist der Ackerbau einer der wichtigsten Wirtschaftszweige der Insel. Angebaut wird überwiegend Zuckerrohr, der neben der Herstellung von Rohrzucker auch für die Produktion von Rum benötigt wird. Der Damoiseau Blanc Rum wird von der Destillerie Bellevue hergestellt, die 1942 von Damoiseau aufgekauft wurde und auch heute noch Rum produziert.

Der Rhum Blanc entsteht im Column-Still-Verfahren und hat ursprünglich einen Alkoholgehalt von 88%. Er wird dann zwischen zwei und sechs Monaten in Holzfässern ruhen gelassen. Nach der Reifephase wird der Alkoholgehalt durch die Zugabe von Wasser auf 55% verringert, weshalb sich der Rhum Blanc besonders gut zum Mixen eignet.