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, karamellisierte 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.