



Ambré

- Rhum Agricole Appellation Martinique Contrôlée -



Herstellung/ Facts	<p>Während der Erntezeit zwischen Februar und Juni wird das frisch geschnittene Zuckerrohr zerkleinert, um den reinen Zuckerrohrsaft „Vesou“ zu extrahieren. Dieser Saft wird dann 24 bis 36 Stunden in Freiluftbehältern in der Brennerei fermentiert.</p> <p>Nach der Fermentation erfolgt dann bei maximal 75° C (gemäß den Martinique AOC-Regeln) die Destillation, um ein Maximum an Aromen zu erhalten.</p> <p>Dieser Rhum Agricole reifte dann 12 bis 24 Monate in Eichen-Fässern.</p> <p>Es handelt sich um einen bernsteinfarbenen Rhum Agricole mit der Bezeichnung „Appellation d'Origine Contrôlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung).</p>
Bouquet	In der Nase finden wir Honig, süße Früchte (Feigen, Datteln) und würzige (Vanille-) Noten.
Gaumen	Am Gaumen ist er ausgesprochen rund und zeigt holzige, vanillige und fruchtige Noten, sowie auch Honig und einen feinen Hauch von Feigen und Datteln.
Genuss- empfehlung	Dieser Rhum ist die ausgezeichnete Basis für Ihre Cocktails und Longdrinks wie Rum-Punsch, Ti'Punch, Rum-Cola, Pina-Colada, etc. Seine moderate Intensität erlaubt es, sich perfekt in einem Cocktail zu verbinden, ohne die anderen Zutaten zu dominieren.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510077	70 cl	40 %	3107460009233	3107460009240