



Blanc 40°

-Rhum Agricole-



Facts	Dieser weiße Rhum Agricole wird aus ausschließlich frischem Zuckerrohrsaft hergestellt. Er profitiert von der „Appellation d'Origine Contrôlée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung).
Herstellung	Während der Erntezeit zwischen Februar und Juni wird das frisch geschnittene Zuckerrohr zerkleinert, um den Saft „Vesou“ zu extrahieren. Die Fermentation erfolgt dann 24 bis 36 Stunden in Freiluftbehältern in der Brennerei. Der fermentierte Zuckerrohrsaft wird bei maximal 75° C (gemäß den AOC-Regeln) destilliert, um die natürlichen Aromen des Zuckerrohrs zu erhalten.
Bouquet	In der Nase präsentieren sich angenehme Noten von Zuckerrohrsaft, sowie blumige und fruchtige Aromen.
Gaumen	Ein frischer, blumiger (weiße Blüten) Rhum Agricole mit zitrischen und kräuterigen Geschmacksprofilen.
Kommentar	Er ist einfach eine perfekte Spirituose zum Mixen von Cocktails und natürlich für Ti' Punch.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche
510079	70 cl	40 %	3107463306247
510074	100 cl	40 %	3107460001404

