

CUT & DRY



Destillerie	West Indies Rum Distillery Barbados
Rohstoff	Melasse
Destillation	Pot- und Column Still
Dosage	30 g/l
Herstellung/ Lagerung	Zunächst werden reife Kokosnüsse geerntet, aufgeschlagen und zum natürlichen Trocknen ins Freie gelegt. Die getrockneten Kokosnüsse werden in einem Blend von - Barbados unaged column still Rum - Barbados unaged Gregg Pot Still Rum infundiert. Diese Infusion wird dann mit bis zu 3 Jahre altem Barbados-Rum verschnitten. Pro Liter Rum wird eine Kokosnuss benötigt.
Bouquet	Sehr intensiver Geruch von Kokosnussmark, Vanille, Zimt sowie Anklänge von Sesamöl.
Gaumen	Außergewöhnlich rund und weich am Gaumen. Er folgt der Nase, denn die Kokosnusсарomen sind sehr präsent. Dazu gesellen sich Bananen, grüner Ingwer sowie sanfte Noten von Melasse und Kräutern.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
13448	70 cl	40 % vol	3460410538611	43460410538732