Simon's Bavarian Nordic Rum Valkyrie



ArtNr.:	10757
Preis:	55,00 EUR
Inhalt:	0.5 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Simon´s Feinbrennerei - Deutschland
Land:	Deutschland
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Die Feinbrennerei Simon, ein Familienbetrieb in der fünften Generation, produziert seit 1879 feine Destillate im Unterfränkischen Alzenau. Nach dem Bau einer Verschlussbrennerei stellt Severin Simon nun auch Rum aus Bio-Zertifizierter-Melasse, gelagert in Fässern aus Spessarteiche her. Farbe: Helles StrohgelbDuft: Fruchtig, getrocknete Mangos, Papaya, süß.Geschmack: Aromatisch und leicht zugleich, Anklänge von getrockneten Mangos.Nachklang: Kurz, eher trocken mit dezenter Würzsüße.Fazit: Ideal für leichtere Cocktails.

Destillerie Info

Simon´s Feinbrennerei - Deutschland
Die Feinbrennerei Simon liegt im bayrischen Vorspessart, genauer gesagt im Kahlgrund und seit 1879 werden in diesem Familienbetrieb schon feine Brände destilliert. Dabei entstehen unverwechselbare und sehr hochwertige Spirituosen bei denen die Regionalität und die Nachhaltigkeit besonders im Fokus stehen. Severin Simon und seine Frau Susanne machten die Feinbrennerei in Deutschland bekannt und leben ihre „Schnapsidee“ nach dem Motto: „beste Destillate entstehen nur aus besten Zutaten“. Heute ist Severin ein vielfach prämierter Brennmeister und neben seinen klassischen Bränden bietet seine Brennerei Gin, Bavarian Pot Still Whiskey und verschiedene Sorten Rum an, die schon beim German Rum Festival in Berlin große Anerkennung fanden. Die Melasse für den Rum ist zu 100% Bio-zertifiziert und kommt nachhaltig mit dem Segelschiff der „Tres Hombres-Rum-Segler“ nach Europa. Gereift in heimischen Fässern aus Spessarteiche entsteht dann der perfekte deutsche Rum – einzigartig, unverwechselbar, genial und ohne Kompromisse!