

Marianne de Paraguay Cask Strength



ArtNr.:	11282
Preis:	54,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	54,0 %
Destillerie:	Hogerzeil Destileria - Paraguay
Land:	Paraguay
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

Timm Hogerzeil aus Hamburg, produziert seine Rumsorten in Paraguay aus Bio Rohstoffen ohne Zusätze von Zucker und Farbstoffen.

Der **Marianne de Paraguay** hat eine mittlere bis dunkle Bernsteinfarbe. Hergestellt aus biologischer Melasse und gereift auf französischer Eiche. 100% frei von Zusatzstoffen. Kein karamellierter Zucker oder Farbe hinzugefügt! Alle Zutaten sind biologisch zertifiziert.

Farbe: Dunkler Bernstein.

Duft: Marzipan, Karamell, dunkle Schokolade untermalt von rauchigen Aromen.

Geschmack: Dezent Süße nach Toffee, Karamell, Trockenfrucht, Vanille.

Nachklang: Rauchig und komplex anhaltend, mit feinen Noten von Marzipan.

Destillerie Info

Hogerzeil Destileria - Paraguay

Timm Hogerzeil ist ein Deutscher aus Hamburg, der seit 2014 Rum aus Paraguay herstellt und unter den Marken Jules Verne Rum, Armadillo Rum und Marianne de Paraguay Rum vertreibt. Seine Prämisse ist es, Rum aus den besten Rohstoffen von höchster Qualität hervorzubringen. Jede der Flaschen kommt aus einer einzelnen Charge und wird von Hand mit Chargen- und Flaschennummer am



Hals beschriftet und nicht geblendet. Aus zertifizierter Bio-Melasse hergestellt und ohne Zuckerzusatz und künstliche Aromen arbeitet er nach dem Motto: „Keine Geheimnisse – alles echt im Rum“. So entstehen bei Hogerzeit trockene Rums mit leicht rauchigem Geschmack und wunderbaren Aromen von Vanille, Karamell, Toffee und Schokolade aus den besten Zutaten.

