# The Barrum Reserves The Single Spiced




| | |
|---|---|
| ArtNr.: | 11424 |
| Preis: | 28,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 40,0 % |
| Destillerie: | Barrum - Mauritius |
| Land: | Mauritius |
| Rum-Typ: | Spirituose auf Rumbasis |
| Shop-Bewertung: | --- |

## Beschreibung

Die Basis für den Barrum Reserves The Single Spiced Vanille ist ein Premium Rum, hergestellt aus lokal produzierter Melasse, der nur mit natürlicher Bourbon Vanille verfeinert wurde.  Farbe: Gold. Duft: Melasse, Vanille, Karamell, Toffee. Geschmack: Kaffee, Datteln, Melasse, etwas Rauch, Gewürze. Nachklang: Die feinen würzigen Noten verweilen angenehm am Gaumen.

## Destillerie Info

**Barrum - Mauritius**

Mauritius ist ein wahres Paradies nicht für Urlauber, sondern auch als Herkunftsland für feinsten Rum. Seine vulkanischen, mineralstoffreichen Böden und das besondere Klima mit Hitze, Feuchtigkeit und tropischen Winden sind eine ganz hervorragende Basis für bestes Zuckerrohr und hochwertige Melasse, die daraus gewonnen wird. Ein neues Juwel der Insel im Indischen Ozean ist der Rum der Marke „The Barrum Reserves“, der uns mit seinen exotischen Zutaten nach dort entführen möchte. Der traditionell und handwerklich verarbeitete Rum auf Melasse-Basis stammt aus den kreativen Händen zweier miteinander befreundeter Damen, die ihre Produkte wie „Edelsteine“ als kleinste Batches quasi wie geheime Schätze vermarkten. Der feminine Touch spiegelt sich in der edlen Flaschenaufmachung und der fantasievollen Verpackung wider und im Glas überzeugt er uns mit seinen feinen Aromen aus natürlichen Zutaten.