

Karukera Rhum Vieux Millesime 1999 Brut de Fût



| | |
|--------------|-----------------------|
| ArtNr.: | 10516 |
| Preis: | 90,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 45,0 % |
| Destillerie: | Karukera - Guadeloupe |
| Land: | Guadeloupe |
| Rum-Typ: | Rhum Agricole |
| Shop- | --- |
| Bewertung: | |

Beschreibung

Der Karukera Millesime 1999 reifte 10 Jahre im Eichenfass auf Guadeloupe bevor er 1999 in eine limitierten Menge abgefüllt wurde. Der Rum wurde ohne eine zusätzliche Kühlfilterung und Zusatz von Farbstoffen in die Flaschen gefüllt. Farbe: Gold Duft: Sehr offen und kräftig mit Röstaromen, Tropische Früchte, Macadamianuss. Geschmack: Am Gaumen sehr stark nach Gewürzen, reife Mangos und Holz. Nachklang: Die Geschmacksnoten verweilen noch sehr lange anhaltend und einprägsam.

Destillerie Info

Karukera - Guadeloupe

Die Insel Guadeloupe hieß ursprünglich bei den indigenen Einwohnern „Karukera“ und besteht aus sechs bewohnten Inseln, wobei die beiden größten miteinander verbunden sind und auf der Karte aussehen wie ein Schmetterling. Guadeloupe gehört heute zu den französischen Überseegebieten und ist eine Insel „vor dem Winde“, den kleinen Antillen zugehörig. Dort wird der „Rhum Agricole“ aus dem frischen Zuckerrohrsaft hergestellt und nicht wie in den meisten Fällen aus der Melasse. Die älteste Brennerei der Insel trägt den Namen „Hoffnung“ bzw. auf französisch „Espérance“ und dieser Betrieb ist für die Herstellung vom Karukera Rum und anderer namhafter Marken, wie Longueteau Rum zuständig. Bei Karukera ist man stolz, den ganzen Produktionsprozess vom Zuckerrohr bis zum Rum selbst zu übernehmen und so einen traditionellen Rum Agricole von vorbildlicher Qualität anbieten zu können.