

Rum Club Jamaica Red Barrel



ArtNr.:	11694
Preis:	49,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	48,0 %
Destillerie:	Rumclub - Berlin
Land:	Jamaika
Rum-Typ:	Blend
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

Der Rum Club Jamaica Red Barrel ist ein Blend aus reinen Pot Still Destillaten aus der Worthy Park und Hampden Destille. Der Rum reifte für 2 bis 15 Jahre in ehemaligen Bourbon Fässern und erhielt anschließend ein Finish in Zweigelt Rotweinfässern. Abgefüllt wurde mit über 960 g/hl AA Congeneers und ohne Zusätze von Farbe oder Zucker. Farbe: Bernstein. Duft: Fruchtlige Süße mit holzigen Noten. Geschmack: Gelingene Kombination von Esternoten und tropischen Früchten. Nachklang: Sehr intensiv und lange anhaltend.

Destillerie Info

Rumclub - Berlin

Wer kennt ihn nicht, den deutschen „Rum-Papst“ Dirk Becker? Seit über fünfzehn Jahren versucht er, auf allen Kanälen, Foren, Messen und Events das Thema „Rum als Premium-Spirituose“ in Deutschland voranzubringen und viele Genießer mit der Welt der Rums bekanntzumachen. Mit Stefan Brinkmann und seinem Team ist er im „Rum-Depot“ aktiv, wo es viele Events und einen Shop gibt und sein Unternehmen richtet alljährlich das weltberühmte „German Rum Festival“ in Berlin aus. „Rum Club Private Selection“ ist eine Marke seiner „Spirit of Rum Event GmbH“ und hat sich ganz ausgefallenen, stark limitierten Rums verschrieben die das Sammlerherz regelmäßig höherschlagen lassen.