Two Drifters Overproof Spiced Pineapple



ArtNr.:	11770
Preis:	53,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	60,0 %
Destillerie:	Two Drifters Rum - England
Land:	Großbritannien
Rum-Typ:	Spiced
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der Two Drifters Overproof Spiced Pineapple ist eine in der Two Drifters Destille hergestellt Fruchtbombe, die nach siebentägiger Fermentation im Pot Still-Verfahren hergestellt wird. Mit seinen Noten von reifer Ananas, salzigem Karamell und einer kräftigen Creme Brulee Note ist er die perfekte Grundlage für Cocktails und Longdrinks.

Destillerie Info

Two Drifters Rum - England

„Carbon negative Rum“ – das ist ein starkes Statement und zeigt bereits den Antrieb und die Leidenschaft, die hinter der „Two Drifters Distillery“ aus Exeter im südlichen England steht. Im Mittelpunkt der zwei Rum-Macher, dem Ehepaar Russ und Gemma Wakeham aus Devon steht das Streben nach Perfektion und der ständigen Suche nach verbesserten, nachhaltigen Technologien. Die Idee, Rum zu machen entstand 2019 in Vancouver und der Name „Two Drifters“ steht für Zwei, die sich auf den Weg machen, etwas Neues zu entdecken. Die Beiden streben in ihrer Mission an, im Jahr 2030 sogar 1% des globalen Rummarktes mit ihrem kohlenstoffnegativen Rum zu erobern. Sie ergreifen ungewöhnliche Maßnahmen bei der Herstellung, um schädliche Umweltauswirkungen zu vermeiden. So wird die Destille zum Beispiel voll elektrisch mit 100% erneuerbarer Energie betrieben, die Verpackung und der Versand erfolgen klimaneutral und die Zusammenarbeit mit den Experten von Climeworks soll die Minimierung von CO2 sicherstellen. Anders als bei vielen „Rum-Produzenten“ aus England wird der Two Drifters Rum tatsächlich auch dort komplett hergestellt. Ab der Anlieferung der Melasse finden alle Prozesse in Exeter statt: die 7-tägige Fermentation, die beiden ersten Destillationen im Pot Still, die dritte Destillation (beim Pure White Rum) in der Kolonnenanlage, die Verdünnung mit dem besonders reinen Umkehr-Osmosewasser und die anschließende Abfüllung und Lagerung. Über 2.000 Flaschen pro Woche werden in diesem nachhaltigen, emissionsfreien Prozess abgefüllt und der gesamte CO2-Fussabdruck ist rund ein Drittel geringer als bei den meisten anderen Brennereien.