



Takamaka Extra Noir St. André Serie 43%

Rum - Seychellen

0,7 Liter - Vol 43%

Mit Farbstoff

€ 38,50 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 26,95

Artikel: Takamaka Extra Noir St. André Serie 43%

Land: Seychellen

Destille: Trois Frères Distillery

Beschreibung: Abgefüllt wurde dieser Blend aus destilliertem Pot- und Column-Still Melasse-Rum mit 43% ABV. Er durchlief eine 4-tägige Tränkung in ehemaliger französischer Holzfassspäne. Das anschließende Pressen dauerte ca. 8 Stunden mit französischem und mit Ex-Bourbonholz. Danach wurde der gepresste Rum in einige sehr alte Ex-Bourbonfässer gefüllt, um ihn 60 Tage im tropischen Insel-Klima ruhen zu lassen.

Alkohol: 43%

Aroma: Es offenbaren sich der Nase schöne Eichenholznoten mit Vanillearomen und süßen Untertönen vom Bourbon-Holzfass.

Geschmack: Dunkel, intensiv, kräftig und vollmundig am Gaumen.

Takamaka Rum stammt aus der Trois Frères Distillery, gegründet in 2002 von 2 Brüdern in La Plaine St André auf der Insel Mahé, Seychellen. Mit der St. André-Series soll ein aufregender Rum erzeugt werden, der nicht nur die Seychellen-Tradition widerspiegelt, sondern auch neue Techniken erforscht. Dieser St André Extra Noir ist ein gepresster Rum, auch Kavitation genannt. Dabei handelt es sich um einen mechanischen Prozess, der Niederdruckblasen erzeugt und kollabiert, und viel Energie freisetzt, die molekulare Veränderungen im Rum organisch hervorruft.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

E-Nummern: E-150b

Weitere Angaben

Ursprungsland: Seychellen

Unternehmen: Trois Freres Distilleries

Anschrift: La Plaine St. André Mahé Seychelles

Inverkehrbringer: Haromex Development GmbH

Anschrift: Weiherfeld 45, D-41379 Brüggen

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 05.07.2023