

Weinzentrale

EBERLE

A.H. Riise Royal Danish Navy Matured Rum 0,7 Liter - Dragør

Art.-Nr: 60443



Beschreibung:

Der Rum duftet förmlich nach der Insel Saint Thomas. Im Raum schwebt ein Aroma von frischen Kaffeebohnen, Crème Caramel, Anis, Schalen von Blutorange und Bergamotte. Der ausgewogene weiche, dicke Geschmack wird im Mittelteil, wo die exotischen Gewürzaromen lauern, fokussierter. Mit sanftem Schlussakkord!

Hersteller:

Die Familie Massy hat damit seit vielen Generationen Erfahrung gesammelt um mit dem „Amuerte“, einen weltweit einzigartigen Gin zu kreieren. Das Ehepaar Massy hat es geschafft den ersten Gin auf der Welt, mit Kokablättern herzustellen. Die Flaschen sind mit echter 24 Karat Goldfolie überzogen worden.

Anbau:

Ein Blend aus feinsten karibischen Einzeldestillaten. Die Virgin Islands - Jungferninseln (US) sind eine Inselgruppe der Kleinen Antillen zwischen dem Atlantik und der Karibik.

Rebsorte -	Region Jungferninseln (US)	Alkoholgehalt 40 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Royal Danish Navy Matured Rum	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,7 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe Farbstoff - Sp.v. Walnüsse	Karaffieren -

Passt zu