



PREMIUM RUM – BARREL 21

Standort:	Ein einzigartiger Rum, der aus bis zu 8jährigen Rum-Chargen aus Venezuela und der Dominikanischen Republik verschnitten und in unseren Süßweinfässern der Ernte 2021 sorgsam ausgebaut wurde. Der Name unseres Rums – Barrel 21 – bezieht sich auf seine Veredelung und Ausbau in den Süßweinfässern des Jahrgangs 2021. Der Süßwein wurde dazu aus den kleinen Fässern aus heimischer Eiche nur grob abgezogen und der Rum dann auf der Feinhefe des Süßweins gelagert.
Alkohol:	40.0 Vol. %
Füllvolumen:	500 ml
Kategorie:	Premium Rum
Verschluss:	Schraubverschluss
Verkostungsnotizen:	Wärmende Aromen strömen ruhig in die Nase. Feine Gewürze, Dörrfrüchte wie Feige und Marille und Toffee sowie feinste Nuancen Kandis, Bourbon-Vanille und ein Hauch von getrockneter Mango sind zu erkennen. Veredelt im Burgenland und für höchsten Genuss gemacht spielt dieser Rum als perfekter Digestif seinen vollen Charakter aus.
Verwendung:	Durch sein würziges Aroma eignet er sich sowohl zum puren Genuss als auch für bewährte Mixturen wie Planter's Punch oder Cable Car. Der Rum passt perfekt zu Apfelstrudel oder Topfentorte
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C

