TAKAMAKA RUM ZENN 40° 70CL



70cl

Marke
Takamaka

Herkunft Land
Seychellen

Alkoholgehalt
40 %

Herstellungsprozess
Zenn von Takamaka wird sorgfältig nach traditionellen Methoden auf den Seychellen hergestellt. Der Rum basiert auf einer Mischung aus erlesenen Melassen und frisch gepresstem Zuckerrohrsaft. Nach der Fermentation erfolgt die Destillation in Kupferbrennblasen, wodurch die aromatischen Komponenten optimal extrahiert werden. Der Rum reift dann für eine bestimmte Zeit in handverlesenen Eichenfässern. Diese Reifung verleiht dem Zenn von Takamaka seine komplexe Geschmacksstruktur und die charakteristische goldene Farbe. Der Master Blender überwacht den Reifungsprozess genau, um sicherzustellen, dass der Rum die höchsten Qualitätsstandards erreicht.

34.90
(inkl. MwSt.)