

Clement

— R H U M —



100% Canne Bleue

-Single Cask-



Herstellung/ Facts	Für diesen einzigartigen Rhum Agricole wurde die außergewöhnlich duftende Zuckerrohrsorte „Canne Bleue“ (blauer Zuckerrohr) verwendet. Der Rhum reifte 4 Jahre und 5 Monate in Ex-Bourbon-Fässern in Martinique.
Bouquet	Das Bouquet besteht mit Noten von Holz, Vanille und Früchten.
Gaumen	Dieser Single Cask Rhum besitzt ein gutes Gleichgewicht zwischen Nase und Gaumen. Er zeigt sich am Gaumen mit einem großen Reichtum an Aromen (Holz, Vanille und insbesondere Noten von getrockneten und gerösteten Früchten, die einen süßen Eindruck hinterlassen). Leichte Noten von Mandeln, Kokosnüssen und getrockneten Früchten im Abgang.

Artikel-Nr.	Fl. -Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510118	50 cl	41,6%	3107460009745	3107460009752

