

Canne Bleue Vieux 2020

-Rhum Agricole-



Herstellung/ Facts	Clément produziert seit dem Jahr 2000 jedes Jahr einen neuen Jahrgangsrhum in nur sehr kleinen Mengen. Im Jahr 2020 feiert das Sammlerstück sein 20-jähriges Jubiläum. Zu diesem Anlass gibt es das erste Mal auch einen gereiften Canne Bleue. Jeder Jahrgang wird ausschließlich aus blauem Zuckerrohr („Canne Bleue“) hergestellt. Blaues Zuckerrohr hat eine charakteristische Farbe mit violettblauen Reflexen und ein besonders fruchtiges aromatisches Profil.
Lagerung	Canne Bleue Vieux 2020 ist ein Blend von Canne Bleue Rums, die mindestens 3 Jahre (3 bis 11 Jahre) in amerikanischen Eichenholz- und Ex-Bourbon-Fässern gereift sind.
Bouquet	Das Bouquet ist fein würzig mit Noten von kandierten Früchten.
Gaumen	Ein Potpourri von schmackhaften Aromen, hervorgehoben durch Zimt, Mahagoni, Muskatnüssen, Kakao, Mokka und insbesondere kandierten Früchten, Datteln und Orangen.
Empfehlung	Pur, auf Eis oder in Cocktails.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510121	70 cl	42 % vol.	3107460009547	3107460009554