RHUM DOLOMITES FINE OLD

Rhum Dolomites Fine Old. Il distillato per eccellenza dei Caraibi nelle Dolomiti? Ebbene sì. Grazie alla voglia di sperimentare del creativo mastro distillatore di Plunhof per la prima volta in Alto Adige è stato creato questo tipo di distillato. Il Rum del Plunhof è un vero successo, e non solo per la straordinarietà del luogo di origine, ma anche e soprattutto per l'eccellente qualità. Questo superalcolico molto secco viene prodotto senza zuccheri aggiunti e invecchiato in botti di rovere che erano state usate in precedenza per i vini liquorosi spagnoli Pedro Ximénez. I numerosi riconoscimenti internazionali testimoniano la competitività del prodotto, non solo in un ristretto ambito regionale.

Inoltre, è simbolico l'animale che è stato scelto per decorare l'etichetta del Rum: l'upupa dallo spettacolare piumaggio, che ha percorso un lungo viaggio, proprio come la melassa. Questa pura varietà di rum viene prodotta senza zuccheri aggiunti o aromi e seduce l'olfatto con sfumature di cuoio, tabacco, frutta secca e uva sultanina. Al palato risulta mite e delicato.

- Materia prima: succo della canna da zucchero dell'America Centrale
- Processo di distillazione: discontinuo in caldaiette di rame
- Stoccaggio/invecchiamento: 3-4 anni di invecchiamento in botti usate per vini liquorosi spagnoli Pedro Ximénez
- Gradazione alcolica: 50% VOL.
- Volume bottiglia: 0,50 L.
- Colore-chiarezza: toni caldi del marrone dorato, chiaro
- Aroma: sfumature di cuoio, tabacco e frutta secca
- Gusto: mite e seducentemente delicato.
- Retrogusto: fortemente persistente
- Consiglio: è un classico combinarlo con cioccolato e sigaretta, ma il Rhum è ottimo anche con un Vermuth rosso e miele al peperoncino. Il modo migliore di servirlo è in bicchiere grande con ghiaccio.