RHUM J.M CACAO FORASTERO BITTER 48.6° 10CL



10cl

Marke
Rhum J.M

Herkunft Land
Martinique

Alkoholgehalt
48.6 %

Herstellungsprozess
Der Cacao Forastero Bitter wird auf der Grundlage von weißem Rhum blanc agricole J.M und pflanzlichen Stoffen, die mehrere Wochen lang eingelegt werden, hergestellt. Nach der Mazeration wird das Ganze ruhen gelassen, umgerührt und dann mit einer Infusion derselben pflanzlichen Materialien in Wasser reduziert. Schliesslich folgt der letzte Schritt des Produktionsprozesses: Das Abrunden der Aromen durch Zufügen von etwas J.M Rohrzuckersirup, was auch zu einer leichten, ausgleichenden Süsse im Bitter führt.

19.90
(inkl. MwSt.)