

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.)