

# RHEINBRAND OAK AGED RUM 40° 50CL



**50cl**

**Fabricant**

Rheinbrand

**Titre alcoométrique**

40 %

**Processus de fabrication**

La canne à sucre bio est expédiée du Paraguay via l'Atlantique jusqu'à Rotterdam, puis elle traverse le Rhin jusqu'à Elfingen. Elle est alors transformée par la famille Käser en un mélange de canne à sucre broyée, de jus de canne à sucre et d'eau du Rhin. Après la fermentation de ce moût, on obtient ce qu'on appelle le 'vin de sucre', qui est distillé et affiné 9 mois en fûts de vin de pinot gris du domaine Jauslin.

**actuel 54.00**

(y compris la TVA)