MALIBU EU CARIBBEAN RUM WITH COCONUT FLAVOUR 18° 70CL



70cl

Marke
Malibu

Herkunft Land
Barbados

Herkunft Region
Divers

Alkoholgehalt
18 %

Herstellungsprozess
Erste Etappe: Man mischt Zuckermelasse (Überbleibsel bei der Zuckerherstellung; kommt vom Zuckerrohr) mit reinem Quellwasser und besonders ausgewählten Hefen, um den Zucker in Alkohol zu verwandeln. Die so entstandene Substanz heisst «Wash». Zweite Etappe, die Gärung: Danach wird der «Wash» in die Destillierkolonnen gebracht, die besonders dazu geschaffen sind, diesen berühmten, leichten und hochwertigen Rum herzustellen. Dritte Etappe, die Destillierung: man nutzt nur den Kern des Destillats (den reinsten Teil), um danach diese wertvolle Flüssigkeit für mindestens 2 Jahre in Eichenfässer zu lagern. Vierte Etappe, die Aromatisierung: der Abschluss besteht darin, den so gereiften Rum mit Kokosnussmilch und erstklassigem Zucker zu vermischen.

19.20
(inkl. MwSt.)