

BRUGAL AÑEJO

Produkt Rum
Herkunft Dominikanische Republik
Hersteller Brugal
Website www.brugal-rum.com

Der beliebteste Rum der Dominikanischen Republik

Das Traditionshaus Brugal produziert in der fünften Generation karibischen Rum nach einem streng geheimen Familienrezept. Seit dem Jahre 1888 vertieft die Familie Brugal stetig ihr Knowhow in der Herstellung und verfeinert das Ursprungsrezept. Dabei findet die ganze Produktion, von der Ernte des Zuckerrohrs über die Destillation bis hin zur Rumabfüllung, in der Dominikanischen Republik statt.

Die Herstellung ist sehr komplex. Während dem ganzen Prozess, von der Ernte des Zuckerrohrs bis zum fertigen Rum, bieten sich vielfältige Möglichkeiten, um die Ausgestaltung des Rums schon frühzeitig zu beeinflussen. Durch die zweifache Destillation bei Brugal wird eine besonders hohe Reinheit des Alkohols gewonnen (der so genannte «selection of the cleanest cut») – erkennbar an der klaren Farbe und dem typisch trockenen Geschmacksprofil. Entscheidenden Anteil für die Vielfalt an Noten und Aromen haben die Lagerdauer und der Austausch des Destillats mit dem Holz.

Sanft mit Holzaroma

Die dunkle Farbe des Rums schimmert brillant als auch rein und er besticht durch sein aussergewöhnliches Geschmacksprofil. Der Brugal Añejo wird in ex-amerikanischen Bourbon-Fässern für 3-5 Jahre gereift, die für ein sanftes und unverwechselbares Geschmackserlebnis sorgen.

Tasting Notes

Nase: leichtes Holzaroma mit Spuren von Schokolade, nicht übermässig komplex

Geschmack: angenehm, ölig und butterartig mit einem Hauch von Karamell und Holztanninen, leicht trocken

Nachklang: sanft, leicht süss und angenehm



Alkoholgehalt 38% vol.

Artikelnummer 13022
1 Flasche à 70cl
6 Flaschen à 70cl/Karton

EAN/Flasche 7460855200353
EAN/Karton 17460855251468