

BRUGAL 1888

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.

Faszinierend & geschmeidig

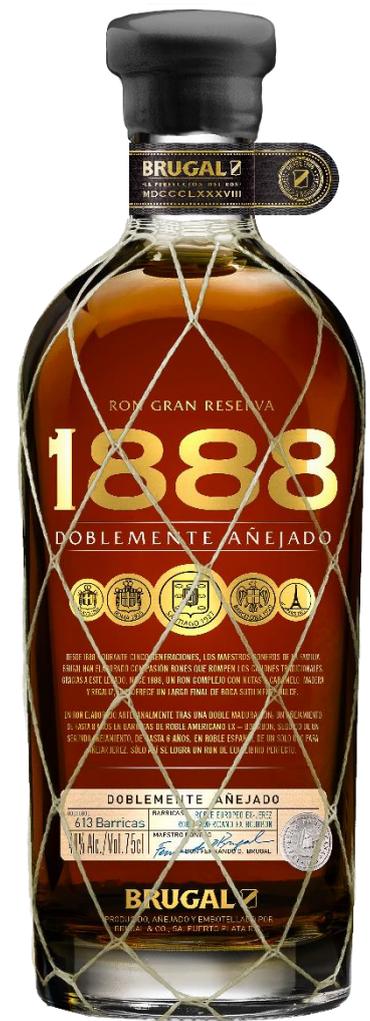
Der Brugal 1888 reift 6-8 Jahre in amerikanischen ex-Bourbon Eichenfässern. Im Anschluss erfolgt eine zweite Reifung für 2-6 Jahre in spanischen Sherry-Fässern. Dies sind die gleichen Fässer, die auch für die Reifung der The Macallan-Whiskys verwendet werden und sorgen für ein besonders geschmeidiges und vollmundiges Geschmackserlebnis.

Tasting Notes

Nase: faszinierend komplex, mit Gewürznuancen, Spuren von Schokolade, gerösteten Kaffee, Zimt und getrockneten Früchten

Geschmack: angenehm, geschmeidig und vollmundig, Nuancen von Karamell, Holz und Lakritze

Nachklang: leicht süß und langanhaltend mit einem grossartigen Geschmack, der Perfektion andeutet



Alkoholgehalt 40% vol.

Artikelnummer 14264
1 Flasche à 70cl
6 Flaschen à 70cl/Karton

EAN/Flasche 7460855252888
EAN/Karton 17460855252960