



BUMBUM ROM 35%, 70 CL.

Varenummer 605000

Alc.:35%

Årgang:

Druer:

Indhold:70 cl.

Producent:

Region:Barbados

Serveringstemperatur:

Bumbu Rom destillerer og aftappes på et 123-årigt destilleri i Barbados fra førsteklases sukkerrør valgt fra otte lande i hele Vestindien.

Selv når sukkerrørene omdannes til melasse og destillerer til rom, har de unikke egenskaber, der er specifikke for klimaet, hvor den er vokset. De betydelige mængder af mineraler og andre elementer i røret fra hvert land bidrager med unikke kvaliteter til Bumbu:

Barbados: Blød og sød, med hints af vanilje og banan.

Belize: Mellem fyldig, med noter af kaffe og kakao.

Brasilien: Lys og frugtagtig med aromaer af tropiske frugter som mango og papaya.

Costa Rica: Fyldig og aromatiske med hints af koriander og ingefær. Dominikanske Republik: Fyldig og sød. Noter af toffee og vanilje.

El Salvador: Tør og let med blomsteraromaer og ekstraordinær glathed. Guyana: Rig, tung og jordlig, med chokolade og karamel smag.

Honduras: Mellem fyldig, med noter af appelsin og kanel.

Disse sukkerrør er destilleret, blandet og aftappet ved hjælp af Barbados's rene, naturlige koralfiltrerede vand.

Der bruges en destilleri-hemmelig stamme af *Saccharomyces cereviae*, også kaldet Brewer's eller Ale-gær, i fermenteringsprocessen. Denne stamme er en hemmelighed, der dateres tilbage til 1840.

Den færdige blanding er lageret op til 15 år i fade (engangsbrugt), klasse-A bourbon tønder. Disse tønder har en medium mørk char, som giver Bumbu sin rige farve og forbedrer vanilje noterne i sin smagsprofil.

Efter rommen er destilleret og lageret, blandes de med vores helt naturlige indfødte Caribiske ingredienser, hviler, blandes igen og til sidst hældes på flasker og korkes.

Bumbu er aftappet på 35% alc. / Vol., ideel til ren nydelse, samt at blande. I begge tilfælde fremhæves karakteren og kvaliteten af en perfekt afbalanceret blanding af fine rommer og friske naturlige smag uden at opleve den, som sprittet, fra styrken af alkoholen

Beskrivelse:

Et udsøgt, helt naturligt håndværk, lavet med indfødte Caribiske ingredienser.

I det 16. og 17. Århundrede blandede sømænd og købmænd Caribiske frugter og krydderier med deres rom og kaldte det "Bumbu" den samme opskrift bruges i dag - et ægte autentisk udtryk for denne Caribiske legende uden kunstige farver eller smag.

Håndlavet i små partier i Barbados, den oprindelige "rom-ø", hvor rom blev skabt for første gang - for 400 år siden.

Blandet med verdens reneste vand, naturligt filtreret af Barbados koral kalksten. I modsætning til de fleste øer i Vestindien (dannet af vulkaner) er Barbados en kalkstens ø, der er skabt af koralrev. Grund vandet er tvunget gennem kalksten og naturligt renses. Destillerier andre steder filtrere deres vand, men ikke her.

Lavet på vores historiske Barbados destilleri grundlagt i 1893, hvis traditionelle rom dateres tilbage til 1840.

Bumbu er en blanding fra otte lande. Vores master distiller udvælger førsteklases sukkerrør fra lokalt bæredygtige gårde i verdens bedste sukkerrørproducerende lande: Barbados, Belize, Brasilien, Costa Rica, Den Dominikanske Republik, El Salvador, Guyana og Honduras.

Lagering op til 15 år for at skabe et ubesværet blød og afbalanceret rum med kompleksitet og dybde.

Rige og komplekse aromaer af madagaskar vanilje, blød karamel og ristet egetræ. På ganen har Bumbu noter af kanel, ristede nødder og krydderi - perfekt blandet for at opnå en mild sødme og let, blød finish.