

Botran Solera 18y Guatem 40%

Beschrijving

"Rum is een gefermenteerde en gedistilleerde spirit, gemaakt van de bijproducten van suikerriet zoals melasse (kleverige siroop die bij de suikerproductie overblijft) en suikerrietsap. Rum wordt bijna overal gemaakt waar suikerriet groeit maar de grootste rumproductie gebeurt rond de Caraïben en langs de Demerara rivier in Zuid-Amerika. Er is witte Rum (meestal gebruikt om te mixen) en bruine Rum die zijn kleur krijgt door rijping op vaten of door toevoeging van karamel. Er zijn voornamelijk 3 stijlen van Rum. Engelse stijl (Rum Traditional ex Jamaica, Barbados e.a. uit melasse, kruidig, levendig, donker, zwaar, krachtig); Franse stijl (Rum Agricole ex Martinique, Guadeloupe e.a. uit puur suikerrietsap, fruitig, intens, aards, bloemig, complex, elegant); Spaanse stijl (Rum Traditional ex Cuba, Dominicaanse e.a. uit melasse, boterig, rond en zoet). De benaming Rum komt o.a. van rumbullion, een synoniem voor oproer tijdens de piratentijd. Rum is een rebel onder de spirits, geen regels, geen wetten, geen opgelegde definities maar onderhevig aan de wetten van het land van oorsprong. Deze Solera is een blend van vaten die volgens het solera-systeem geblend worden. De vaten in Guatemala rijpen in de bergen op grote hoogte. Meer info op botranrums.com"

Type:	Rhum
Alcoholgehalte:	40%

De VinothEEK

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinothEEK.be • www.vinothEEK.be