

Saint James Rhum Agricole Royal Ambré, Pur Canne



Der Rhum Agricole Klassiker: Saint James Royal Ambré schmeckt so vollmundig wie ein alter Rum und gleichzeitig frisch wie ein Rhum blanc.

Durch seine 16 bis 18 monatige Lagerung in Eichenholzfässern entwickelt er nicht nur seine schöne Bernstein-Farbe, sondern auch ein blumig-würziges Aroma von Nelken, Zimt und Muskat mit den typischen Barrique-Noten Holz, Vanille und Nuss.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Preis: 19,00 €

[Ask a question about this product](#)

Beschreibung

Der "Purist" unter den Rumsorten "Rhum Agricole" wird im Gegensatz zu anderem Rum aus frischem Zuckerrohrsaft und nicht aus Melasse erzeugt.

Er macht unter 10% der gesamten Rum Produktion aus, ist also eine kleine Spezialität und hat sogar eine eigene Apellation d'Origine Contrôlée (AOC), unterliegt damit also strengen Richtlinien. So dürfen nachträglich z.B.kein Zucker oder Aromen zugefügt werden.

Royal Ambré eignet sich hervorragend für die Zubereitung beliebter Rumklassiker wie z.B. „Planter's Punch“. Aber die wahren Fans trinken ihn am liebsten pur.

Flaschengröße: 0,70

Alkohol: 40 % vol.

Herkunft: Martinique AC, France

Erzeuger: Rhummartiniquais Saint James, 97230 Sainte Marie, Martinique

// //