



VINI SACRIPANTI
Italienische WeinKultur



Rum HISTORIAE di Montagna 4 Jahre 46% 0.7l

Typ	Grappe
Herkunft	Italien, Trentino
Produzent	Pilzer
Ausbau	Barrique
Inhalt	70 cl
Alkoholgehalt	46 %
Artikel-Nr	00007639

Bemerkungen

Der Rohstoff für diesen Rum di Montagna, die Zuckerrohrmelasse, wird in der fernen Karibik sorgfältig ausgesucht. Nach einer kontrollierten Fermentation wird die Melasse schonend destilliert. Nach Abschluss der Destillation ruht der Rum zunächst eine Zeit lang in Edelstahltanks, bevor die lange Reifung im Holz beginnt. Intensiv, harmonisch, mit klassischen Rumaroma angereichert durch dezente Noten der Fasslagerung und süssen Sultaninen.

Passt zu

Als Digestif nach einer ausgedehnten Mahlzeit oder als Begleiter zum Dessert.