

Rhum Santiago de Cuba – Rhum Carta Blanca – 38° | Cuba RHUM –

Domein

Santiago de Cuba

De streek Oriente staat al sinds 1862 bekend als de bakermat van de lichte rum en Santiago de Cuba is de stad waar de traditie van de Ron Ligerio Cubano zijn oorsprong vond. De hitte van de Caraïbische zon gecombineerd met de hoge luchtvochtigheid, creëren optimale omstandigheden om suikerriet te verbouwen, het verrijken van het rijpingsproces en het geven van de nodige diepte aan de rum.

Vinificatie

Rijping gedurende 3 jaar op vaten van witte eik en vervolgens gefilterd met houtskool om zijn kristalheldere kleur te verkrijgen.

Smaak

In de neus worden discrete florale tonen vergezeld van een vleugje vanille. In de mond evolueren de houtachtige smaken naar amandelen.

Algemene info

Type: Aperio & Digestief

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

