



SAINT JAMES ROYAL AMBRÉ RHUM AGRICOLE 40%

0,7 l

CHARAKTER

SAINT JAMES Royal Ambré hat die Fülle eines dunklen Rums und die Frische eines reinen weißen Rums aus Zuckerrohr. In riesigen Eichenfässern, genannt „foudres“ reift er für einen Zeitraum von 16 bis 18 Monaten. In der Nase rund und elegant mit blumigen Aromen, kombiniert mit holzigen, würzigen Noten, die typischen für Reifeprozess in Eichenfässern sind.

FARBNUANCE

goldbraun

SERVIERVORSCHLAG

Perfekt für Cuba Libre

MARKE | PRODUZENT

Saint James

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Rhum de la Martinique

ROHSTOFF(E)

Purer Rohrzucker von den französischen Inseln

ALKOHOL *

40 %

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

Rhums Martiniquaise Saint James, 97230 Sainte Marie, Martinique

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Art.-Nr. 52526