

RUM | GRAND AROME RUM

SAVANNA GRAND AROME (HIGH ESTER) 2006 12 Y.O. 415 SINGLE CASKS 2019

SAVANNA | REUNION



50 cl / 56.5°

Category: Grand Arome Rum

Fermentation: Own selected yeasts

Production method: Distillazione in colonna Creole

Aging: Tropicale

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Savanna Single Cask Grand Arome 2006 è un rum realizzato con il metodo Grand Arome, così denominato per il particolare processo di fermentazione della melassa, alla quale viene aggiunto il liquido disalcolato derivato dalle distillazioni precedenti, un ingrediente ricco di sostanze grasse, acide e minerali, che permette alla melassa di raggiungere dei tempi di fermentazione lunghissimi, fino a 10 giorni, con un livello di aromaticità del fermentato davvero elevato. Invecchiato per 12 anni in clima tropicale in ex cognac cask, ne sono state prodotte solamente 780 bottiglie.

HOW DO I DRINK IT?

Da bere liscio, dopocena

