

RUM | PURE SINGLE RUM

CHAMAREL DOUBLE DISTILLED

CHAMAREL | MAURITIUS



70 cl / 44°

Tipologia: Pure Single Rum

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Chamarel Double Distilled viene fermentato in tini da 25 hl di acciaio inox con lieviti propri ed è frutto di una distillazione in alambicchi di rame della capacità di 2000 litri. Il distillato viene poi lasciato riposare per almeno 6 mesi prima di essere imbottigliato.

COME LO BEVO

Ottimo rum per la preparazione di cocktail molto rinfrescanti come il Daiquiri. Ottimo anche per il Rum Rickey: 40 ml di Chamarel Double Distilled, il succo di mezzo lime, tanto ghiaccio, colmato con soda.

