

RUM | RHUM AGRICOLE

KARUKERA RESERVE SPECIALE

KARUKERA | GUADALUPA



70 cl / 42°

Tipologia: Rhum Agricole

Fermentazione: Lieviti selezionati + Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione in colonna Creole

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Karukera Agricole Réserve Speciale viene prodotto con canne di varietà Belue B69 566 che hanno raggiunto la maturazione ideale. La pressatura avviene nel mulino a quattro rulli, la fermentazione è a opera di lievito selezionato in tini da 170 hl, la distillazione è in colonna continua in rame e acciaio Inox. Il distillato a pieno grado arriva nei chais di Karukera all'interno del Domaine, dove viene messo in botte. Karukera Vieux nasce dall'assemblaggio dei migliori rhum vieux imvecchiati nelle botti di rovere francese ex-cognac, per un minimo di 4 anni.

COME LO BEVO

Karukera Reserve Speciale è un rhum dalla beva piacevolissima, capace di soddisfare tanto i neofiti quanto i palati più esperti, ottimo liscio ma anche con ghiaccio o in deliziosi cocktail e punches.

CURIOSITÀ

Per il disciplinare dell'indicazione geografica del rhum della Guadalupa l'invecchiamento minimo che devono raggiungere i Rhum Vieux è di almeno 3 anni.

