

RUM | TRADITIONAL RUM

SAVANNA HIGH ESTER HERR

SAVANNA | LA REUNION



70 cl / 57°

Tipologia: Traditional Rum

Materia prima: Melassa

Fermentazione: Lieviti selezionati propri

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Savanna High Ester Herr è un rum bianco molto aromatico, grazie alle lunghissime fermentazioni che raggiungono gli 11 giorni. È stato distillato più di 10 anni fa e lasciato riposare in cisterne di acciaio per essere poi imbottigliato a 57°. Si presenta con note esotiche e fruttate che ricordano la frutta tropicale matura e i tipici aromi da fermentazione dei Grand Arome. per disciplinare, però, questa versione non può essere chiamata Grand Arome, in quanto non raggiunge il livello minimo di esteri richiesto dalla legge.

COME LO BEVO

Si può bere liscio, possibilmente freddo. In miscelazione può fare la differenza anche in ricette molto semplici come il Daiquiri. Utilizzare un rhum high ester così nei cocktails è paragonabile all'utilizzo della selvaggina in cucina, dove sarà il tipico gusto della materia prima a dominare la scena.

FOCUS

Questa versione di High Ester Reunion Rhum è da considerarsi una vera e propria chicca, che in futuro non potrà essere replicata. Si tratta di un batch di distillazione di rum che ha seguito in parte la stessa tecnica del Gran Arome ma senza raggiungere il livello di esteri minimo alla fine della distillazione. Per questo motivo il team della distilleria Savanna ha deciso di classificarlo diversamente dal Grand Arome, pur valorizzando il suo carattere High Ester. È stato conservato/dimenticato per oltre 10 anni in un recipiente, un periodo dove ha avuto una grande evoluzione, acquisendo un carattere ancora più unico.

