



LAND:
Tyskland

OMRÅDE:
Mosel

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
15-17 °C

ALKOHOL:
40 %

BONPLAND RUM BLANC VSOP

Blend af rom fra Jamaica, Trinidad, Barbados, Guyana, French West Indies og Java modnes lokalt. Derefter blandes de i Tyskland og der blandes Rhum agricole fra Fransk Vestindien samt en smule Batavia Arrak fra Indonesien - rommens fader lavet på basis af røde ris. Endelig modnes den færdige blanding på et og to år gamle fade, der tidligere har modnet Chardonnay hos Bernhard Huber i Baden - en af Tysklands bedste vinproducenter.

Modningen på Chardonnay- fade fra Bernhard Huber er med til at give en unik frugtighed og smøragtige noter. Let og elegant rom med

Bondpland Blanc matures in Chardonnay barrique casks from the VDP wine estate of Bernhard Huber in Baden in order to give it its unique fruitiness and buttery character. Karakter af vanilie, tørret abrikos og appelsinskal.

Læs mere om producenten på Bichel.dk