



1836 EIGHTEENTHIRTYSIX RUM

IT TAKES TIME TO CREATE PLEASURE

Respectueux et convaincu de l'aspect « Fair Trade » dans ses recherches de matières premières, la Distillerie Radermacher a opté dans l'élaboration de son 1836 Organic Barrel Aged Rum pour un distillat de jus de canne à sucre bio.

Après un premier vieillissement sur fûts de chêne Limousin français, ayant au préalable contribué à la maturation du Whisky Lambertus, toute la richesse de la palette aromatique du rhum sera ensuite affinée par un finishing sur fûts de chêne américain neufs.

S'inspirant du procédé de Lincoln, le 1836 Organic Barrel Aged Rum est finalement filtré sur grué de cacao bio-équitable, lui conférant ainsi toute sa typicité et rondeur particulière.

1836

EIGHTEENTHIRTYSIX

RUM



COULEUR :

Un rhum de couleur acajou avec des reflets ambrés.

ARÔME :

Nez doux et délicat avec de beaux effluves de fruits caramélisés et grillés.

GOÛT :

Gourmande et soyeuse, l'étendue aromatique révèle des notes chaudes et douces de caramel au beurre, de cacao, de feuilles de tabac et de fruits secs.

DEGUSTATION :

Le 1836 Organic Barrel Aged Rum se déguste de préférence nature et à température ambiante, de manière à libérer au mieux toute la puissance de ses parfums et arômes, mais constitue également une base idéale pour les long-drinks et cocktails.

CONSERVATION :

Nous conseillons de conserver les bouteilles au frais et à l'abri de la lumière.



Agriculture biologique UE
EU biological agriculture
EU biologische landbouw
BE-BIO-01 CERTISYS

DÉNOMINATION	CONT.	ALC.	N° ART.	BOUT./ CARTON	CARTONS x COUCHES	CARTONS/ PALLET	CODE EAN BOUT. CODE EAN CART.
1836 ORGANIC BARREL AGED RUM	70 cl	40 %	0011004	6	16 x 5	80	5411772000245 5411772000252