



Finlays Whisky, Wein & Spirituosen Online Versand Shop

Katalog

Hersteller: Barbancourt

Stand: 21.10.2019

Preise inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Versandkosten
(Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten)

Spirituosen World GmbH Hohenzollernstr. 8880796 München Deutschland

Telefon: +49 (0)89 / 327 0979-140
Fax: +49 (0)89 / 327 0979-15

Email: info@finlayswhiskyshop.de
Internet: www.finlayswhiskyshop.de

Öffnungszeiten:
Mo.- Fr. 9:00-16:30 Uhr

Umsatzsteuer-ID: DE276060222
Handelsregister: 242858



Barbancourt Rhum Von Rumkennern und Barkeepern gleichermaßen weltweit geschätzt, macht sich der Rhum Barbancourt aus Haiti auf, auch Deutschland zu erobern. Haiti teilt sich in der Karibik mit der Dominikanischen Republik die zweitgrößte Insel der Antillen nach Kuba. Mehr als 600 Hektar werden für den Anbau von Zuckerrohr genutzt, wovon rund 20% auf die Pflanzungen der Domaine Barbancourt entfallen. Die Brennerei Barbancourt befindet sich in der Ebene des „Cul de Sac“, eine fruchtbare Gegend, welche sich von Port-au-Prince bis Etang Saumatre an der Grenze zur Dominikanischen Republik ausdehnt. Barbancourt hat zahlreiche Auszeichnungen bei internationalen Wettbewerben erhalten, wie z.B. in San Francisco anlässlich der World Spirits Competition (Goldmedaille 2000). Die Marke ist heute in über 20 Ländern vertreten. Aus frischem Zuckerrohrsaft aufwendig gebrannt. Im Gegensatz zu den meisten erhältlichen Rumsorten wird der Rhum Barbancourt nicht aus Melasse, sondern aus frischem Zuckerrohrsaft gebrannt. Herr Dupré Barbancourt, Gründer der Distillerie, stammte aus der Charante (Cognac-Gebiet). Folglich verwendete er die übliche Destillations-Technik für Cognac, d.h. vor allem die Doppeldestillation. Zusätzlich bevorzugte er die Alterung der Destillate in französischer Eiche aus dem Gebiet des Limousin. Diese Entscheidung, kostspielig in Zeitaufwand und Investition, wurde bis heute von seinen Nachfolgern respektiert und weitergeführt. Obwohl die Installationen seit 1862 mehrmals modernisiert wurden, bleibt die Distillerie den Prinzipien des Gründers treu. All dies macht den Rhum Barbancourt sowohl von seiner Herstellung als auch von seinem Geschmack einzigartig. Immer mehr Barkeeper arbeiten mit dem Rhum Barbancourt White und Rhum Barbancourt 5 Star, um außergewöhnliche Cocktails zu kreieren. Das feine Eichenholzaroma und die milde, natürliche Süße sorgen für einen unnachahmlichen Charakter. Quelle: Bremer Spirituosen Kontor

**Barbancourt 3 *** Rum 4 Jahre 0,7 L**

Im Geschmack volle Rumaromen, kraftvoll, pfeffrig, rein, im Nachklang recht trocken, kräftig.

Art.-Nr.:
7099706

Lebensmitt...: Barbancourt
Land: Haiti
Abfüller: Barbancourt
Alter: 4 Jahre
Alkoholgeh...: 43,0 % vol
Inhalt: 0,700 Liter
Gewicht: 1,300 kg

EAN: 0089016005803

Preis:
26,95 €

Literpreis:
38,50 €

Lieferzeit:
1-2 Tage