

organic premium O·RUM

Allgemeines

1. Bio- Zertifikat: Austria Bio Garantie (AT-BIO- 301)
2. Alkohol: 60% vol. alc.
3. Farbe: goldbraun
4. Geschmack: fein würzig,
gelagert im MOSTELLO-Fass
5. Methanol: < 220 ppm
6. Haltbarkeit: unbegrenzt haltbar
7. Herkunft Zuckerrohrmelasse: Thailand und Paraguay

Produkt- beschreibung

Für die Herstellung unseres bernsteinfarbenen O.RUMs verwenden wir ausschließlich biologische Zuckerrohrmelasse, die von Josef Farthofer behutsam vergoren und anschließend destilliert wird. Viel Zeit zum Reifen bekommt der O.RUM in unseren einzigartigen Barriquefässern, wo zuvor unser Bio-Dessertwein MOSTELLO lagerte. Diese verleihen ihm den Duft von Dörrfrüchten und Pflaumen sowie den Geschmack von Vanille, Honig und frischem Zuckerrohr. Sein feinfruchtig-würziger Charakter, seine leicht rauchige Note und sein eleganter Geschmack machen ihn zu einem Erlebnis – pur, auf Eis oder in Cocktails wie dem Mojito oder dem Daiquiri. Wenn Sie unseren O.RUM genießen, trinken Sie reinste Natur in hochprozentiger Form.

Geschmack

trocken, leicht rauchig, Vanille, Hoinig, Dörrfrüchte und Pflaumen

Servier- empfehlung

O- Rum genießt man bei Raumtemperatur, zwischen 18 und 20°C.

Prämierungen

- CWSA 2015 (China Wine & Spirits Award):
Gold Medal
- Falstaff Bar & Spirits Guide 2014

Allergene

Frei von Allergene

Größen/ Gewicht

0,05 l (0,14 kg)	0,7 l (1,53 kg)
------------------	-----------------

EAN Code

9120046540641	9120046540504
---------------	---------------



Verpackungs- einheit	6er Karton
Stück je Lage	72 Flaschen (á 0,7 l)
Stück je Palette	288 Flaschen (á 0,7 l)



destillerie farthofer

est 1867