

Rum Explorer

MARIE-GALANTE GUADELOUPE

NOTE GENERALI

Tipologia Rum

Zona produttiva Guadaloupe

Materia prima Succo di canna da zucchero

Distillazione Alambicco a colonna

Invecchiamento Affinamento in legno fra gli 8 e i 18 mesi.

Distilleria Bielle è una piccola distilleria che ha sede sull'isola di Maria Galante, Guadaloupe, fondata a metà '700. Nel tempo si è distinta per il suo spirito estremamente artigianale ed è diventata uno dei simboli più autentici del suo Paese. I Rum qui prodotti si fondano su tradizioni antiche, ed è proprio questo ciò che li rende unici: Bielle rappresenta senza dubbio un punto di riferimento per tutti i distillatori del mondo.

Gradazione alcolica 44,6% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato.

Profumo Al naso è potente, con ricordi di canna da zucchero e kaffir lime, uniti a note di frutta esotica come ananas e guava, oltre a spezie e vaniglia.

Sapore In bocca è esplosivo: inizia con rimandi al succo di canna da zucchero, agli agrumi e allo zenzero. Si apre poi su note di spezie creole, pepe e fiori. Finale intenso e fresco, con sentori di vaniglia e fiori d'arancio.



SELEZIONI DISTILLERIE DAL MONDO

