Bastiaanse High Spirits Hazelnootrum

- Nederland

Voor deze rum is de basis dus onze eigen witte rum. De verse hazelnoten worden door onszelf gebrand, zodat wij de smaak van de hazelnoten precies krijgen zoals wij hem willen. De hazelnoten worden vervolgens gemalen en gemacereerd in de rum. Dit duurt ongeveer 2 maanden. Daarna wordt alles nog een keer gedestilleerd. Het resultaat is een zuivere, blanke rum met het aroma en de smaak van de hazelnoot. Omdat de drank gedistilleerd is, is hij ook veilig voor mensen met een noten allergie. Deze Tilburgse rum heeft een zeer zachte, subtiele smaak. Na de laatste distillatie moet de rum nog minimaal 12 maanden rusten in een inox vat.



Proefnotitie

Deze Tilburgse rum heeft een zeer zachte, subtiele smaak. Met aroma en smaak van hazelnoten.

Drinken bij

Heerlijk om zo van te genieten bij b.v. een mooie espresso

Houdbaarheid

Na opening onbeperkt houdbaar

wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl