



FLOR DE CAÑA RUM 4 YEAR ORO RESERVA 37,5% 0,7 l

CHARAKTER

Flor de Caña Rum 4 Year Oro Reserva ist ein ausgewogener Rum aus Nicaragua, der natürlich in amerikanischen Weißbucheinfässern am Fuße eines aktiven Vulkans reift. Hergestellt von einem Familienunternehmen in fünfter Generation, vereint er über 135 Jahre Rum-Handwerkskunst mit nachhaltiger Produktion. Sein goldener Bernsteininton, feine Vanillenoten sowie Aromen von gerösteter Kokosnuss und dezenten Holznuancen verleihen ihm einen weichen, harmonischen Charakter mit trockenem Finish. Dank seines ausgewogenen Geschmacks eignet er sich ideal für Longdrinks, klassische Cocktails und moderne Signature Drinks. Wie alle Rums von Flor de Caña wird er ohne Zuckerzusatz und künstliche Zutaten hergestellt. Die Destillation erfolgt mit 100 % erneuerbarer Energie, die Destillerie ist CO₂-neutral zertifiziert.

FARBNUANCE

Bernsteinfarben

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Nicaragua

SERVIERVORSCHLAG

Klassische Cocktails,
Mojito

ROHSTOFF(E)

Zuckerrohr

HERSTELLUNG

Eichenfass

ALKOHOL *

37,5 %

MARKE | PRODUZENT

Flor de Caña

TRINKTEMPERATUR

10-15 °C

Imported by: Mack & Schühle AG, 73277
Owen / Teck, Germany

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Art.-Nr. 52332

Artikelnummer	52332
Inhalt VKE	0,7 l
VKE Maße	6,4 x 6 x 27,7
VKE Gewicht brutto	1,1
GTIN/EAN VKE	7431008100660
GTIN/EAN VPE	17431008100667

Zollpos.	22084011000
Inhalt VPE	6
VPE Maße	21,5 x 13,5 x 28,4
VPE Gewicht brutto	6,7
VPE/Lage	28
VPE/Pal.	140