



Bumbu Rum The Original

Omschrijving

In de Caraïbische traditie van de 16de en 17de eeuw vermengden zeelieden en handelaars lokale kruiden en specerijen bij hun rum en noemden het drankje "bumbu". Hetzelfde authentieke recept van natuurlijke ingrediënten en oude rum wordt nu terug tot leven gewekt. De keldermeester van Bumbu selecteert suikerriet van maar liefst 8 verschillende landen om deze te destilleren op Barbados in traditionele ketels uit 1840. Bumbu wordt maximaal 15 jaar gerijpt in eikenhouten bourbonvaten van topklasse uit Kentucky. Door dit proces krijgt het mengsel zijn rijke amberkleur en de rokerige nasmaak. De complexe aroma's van Bumbu zijn onder andere vanille uit Madagaskar, zachte karamel en geroosterd eikenhout. In de mond verlenen complexe combinaties van kaneel, geroosterde noten en piment een robuuste smaak met een milde zoetheid en een uitzonderlijk zachte afdrank. Een verrassende rum expressie om puur, in een cocktail of in een punch van te genieten!

70CL 35% ALC VOL



Meer informatie

Producent	Bumbu Rum
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Sterke dranken / Rum /
Herkomst	Zuid-Amerika
Regio	Caraïben
Druiven	
Volume	70cl
Rijping	15 jaren in Bourbon vaten
Foodpairing	

Domein-info

Bumbu wordt gemaakt op Barbados - en staat bekend als 'Rumeiland' - waar de rum meer dan 400 jaar geleden ontstond. Het erfgoed van Bumbu voert terug naar de 16e en 17e eeuw, toen zeelieden en kooplieden die niet tevreden waren met hun gebruikelijke grog, Caraïbisch fruit en specerijen toevoegden voor een betere smaak. Ze noemden het resultaat 'Bumbu'. De unieke kwaliteit van Bumbu is uiteindelijk terug te voeren op de bron: het water.