



Bumbu Rum XO

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 XO heeft gedurende 18 maanden op vaten gerijpt die voorheen bourbon whiskey hebben bevat, waarna een korte narijping op ex-sherryvaten volgde. Samen zorgt dit voor een evenwichtige rum die rijk is aan toetsen van kruiden, zoetigheden en fruit. Fijne aroma's van chocolade, vanille, sinaasappel en koffie! Genieten! 70CL 40% ALC VOL

Meer informatie

Producent	Bumbu Rum XO
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.