



Ashanti

Spiced Red Ginger Jamaica Flower Rum

Die Grundlage für den Ashanti bildet gelagerter Rum aus Guatemala. Gewürzt mit Hibiskus-Blüten und Ingwer entwickelt er seinen einzigartig reichen Geschmack. Er ist aromatisch und nachhaltig im Mund, mit Noten von Vanille und geröstetem Honig.

Die «Flor de Jamaica» verleiht ihm diesen kupferfarbenen Ton, seine Frische, sein Zitrus-Aroma sowie seine mentholhaltige Note.

Der Hibiskus und seine Blüte werden heute rund um die Welt geschätzt. Als Tee, Gewürz und Heilmittel ist er unter vielen Namen bekannt: in Afrika als «le bissap», «l'oseille de Guinée», «Rosell», «Zobo», «Rosa de Absine», «Wuonllo», «Carcadé», etc...

In der Karibik und in Lateinamerika kennt man sie als die Blüte Jamaikas «Flor de Jamaica», «Grosella», «el Saril», «el Agrio de Guinea», «la Rosella». Und selbst in China und Osteuropa wird der «Yama» resp. «Karkadet» hochgeschätzt.

Aufgegossen wird die Hibiskus-Blüte als scharlachroter Tee in Westafrika, der Karibik und Lateinamerika heiss oder kalt genossen. In Osteuropa und Asien wird sie vor allem als Gewürz eingesetzt. Als Heilmittel ist sie rund um die Welt geschätzt dank dem hohen Vitamin C-Gehalt. Eine Pflanze voller Tugenden – eine wahrlich aussergewöhnliche Blume.



Tasting Notes

Aroma:	leichte Frische, Tannenwald, Karamell, Bananeneis
Geschmack:	Vanillesüsse, würzig, Ingwer, rosa Pfeffer, Muskatnuss, Zitronenbonbon, Honig, leichte erfrischende Mentholnote
Nachklang:	anhaltende Würzigkeit mit etwas Himbeersüsse

Ashanti

Produziert wird der Ashanti in Guatemala und ist das Ergebnis von zwei Kontinenten, Lateinamerika und Afrika.

Die Hibiskus-Blume, die auch als die Blume von Jamaika bekannt ist, hat eine afrikanische Herkunft und Rum ist Ihr Partner in Lateinamerika. Zusammen bilden sie eine grossartige Erfahrung.

Der Name ist wie ein Tribut an den Ashanti Stamm aus Westafrika.

Artikel-Nr. 267104

Flaschengrösse: 70cl

Alkoholgehalt: 38% Vol. Alc.

Verpackung:

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche:

Karton:

