



Rumundo Choco Cream Liqueur Rum Liqueur

Dieser Liqueur ist eine ausgezeichnete Kombination aus Kakao, Rum und Gewürzen. Kann sowohl pur auf Eis als auch in Cocktails getrunken werden.

Nach Anbruch unbedingt kühl lagern und innerhalb 3 Monaten konsumieren. Niemals einfrieren, da der Liqueur nach dem Auftauen nicht mehr geniessbar ist

Der Liqueur dunkelt nach.



Tasting Notes

Aroma: Ein ausgewogener, reicher Schokoladengeschmack mit wärmendem Alkohol, Kakao, Karamell, Vanille, gefolgt von Noten karibischer Gewürze und Rum. Am Gaumen ist er cremig und lang anhaltend.

Nase: Milkschokolade, Vanille, tropische Früchte, Honig.

Geschmack: Vollmundig und reich, Noten von Crème brûlée, feine Gewürze.

Nachklang: Lang anhaltend, elegant und ausgewogen. Die eichenholzartigen Zitrusaromen bleiben zum Abschluss sanft auf der Zunge.

Seven Seals Innovation AG

Die Seven Seals Distillery AG ist ein noch kleines engagiertes Unternehmen in der innovativen Spirituosenproduktion und Vermarktung! Hauptaugenmerk setzt das Unternehmen auf die Whiskyproduktion.

Das Unternehmen setzt sich für Innovation in der Spirituosenherstellung und für herausragende Qualität ein und verpflichtet sich, speziell die Produktion von Whisky und Rum, zu

vereinfachen, die Zeit der Produktion zu verkürzen ohne an Qualität, Aroma und Charakter einzubüssen und die Produktion ökologisch und ökonomisch zu verbessern.

Seven Seals setzt vor allem beim Finishing neue Grenzen! «Time doesn't matter» – Zeit ist bei Weitem nicht der Hauptaspekt Ihrer Veredelung. «Taste matters» – ausschlaggebend ist der Geschmack.

Artikel-Nr. 341955

Flaschengrösse: 70cl

Alkoholgehalt: 18% Vol. Alc.

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 7649996437969

Karton: 7649996437976