



BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953

Don Papa Baroko Rum based Spirit Drink - in edler Dose

Steve Carroll und brachte im Jahr 2011 seinen Don Papa Rum auf den Markt, der nach sieben Jahren Reifezeit in angekohlten und ausgebrannten Eichenholzfässern, die selbst von der Brennerei hergestellt werden, als auch in Ex-Bourbon-Fässern, heranreift. Das Ausgangsprodukt für Don Papa ist der Zuckerrohrsaft aus dem hochwertigen Zuckerrohr der Negros-Region, welches den höchsten Zuckergehalt weltweit besitzt. Nach der Fermentation und Säulendestillation wird das Brennprodukt mit Quellwasser verschnitten und reift dann im feuchtwarmen Klima heran, bevor es in die schönen Flaschen abgefüllt



Philippinen



Bleeding Heart Rum Company



40 %



Die fermentierte Melasse wird in Eichenfässern mindestens sieben Jahre ausgebaut.



70 cl



1er Karton
