

# Lantenhammer Destillerie GmbH Rumult Bavarian Rum



LANTENHAMMER  
*Destillerie seit 1928*



<b>Art.-Nr.:</b>	404324
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Geschenkpack
<b>Alkoholgehalt:</b>	43 %
<b>Anbaugbiet:</b>	Schliersee
<b>Anbauregion:</b>	Bayern
<b>EAN:</b>	4018395084006

## Preise

**Geschenkpack 41,90 €**

brutto

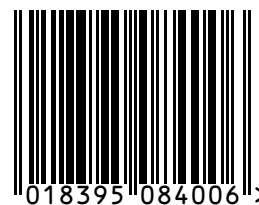
Preis pro Liter: 59,86 €

UVP: 49,90 € **-16%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Die Lantenhammer Destillerie steht seit 1928 für erstklassige Edeldestillate aus Meisterhand und überzeugt immer mehr Genießer in ganz Deutschland mit einer reichen Vielfalt an feingeistigen Produkten. Ihre Wurzeln hat die Traditionsmanufaktur im bayerischen Hausham, nur 5 Minuten vom Schliersee entfernt, von wo aus sie durch Premiumqualität, Perfektion und ihrer generationenübergreifenden Erfahrung immer wieder neue, kreative Glanzpunkte im Spirituosenmarkt setzt. Besonderheit: Aus feinstem Zuckerrohr von der paradiesischen Insel Mauritius, kombiniert mit meisterhafter Destillationskunst aus Bayern, entsteht der unverwechselbare Pure Single Agricole Rumult. Preisgekrönter Master-Distiller Tobias Maier brennt im traditionellen Pot Still Verfahren mit besonderer Leidenschaft ein exzellentes Rum Destillat. Gelagert in verschiedenen Fässern erhält Rumult feine Aromen von Rosinen, Vanille, Schokolade und exotischen Früchten. Gereift in handverlesenen Bourbon-, Cognac-, Madeira und Sherryfässern. Geruch: Karamell, kandierter Zucker, ein Hauch von Vanille, Toffee, Zimt und Bratapfel. Leichte Rauchigkeit und zarte Holznoten, einen Hauch von Zuckerrohr. Anklänge von PX-Sherry, Mandeln, Nüssen und Trockenfrüchten, wie Feigen und Rosinen. Wirkt sehr lebendig und frisch, ausgewogen und subtil animiert zum mehrmaligen Reinschnuppern. Geschmack: Körperreich, gut integrierter Alkohol mit einer leichten und samtigen Süße. Geschmeidige und sehr gut integrierte Holznote. Nachklang: Enorm lang nach Karamell, Trockenfrüchten und Orangenschalen.



4 018395 084006 >