



RON CRISTÓBAL EXTRA AÑEJO



Ron Cristóbal ist eine Premium-Rum-Serie aus der Dominikanischen Republik, die im tropischen Klima des Landes reift. Ron Cristóbal Gran Añejo ist ein aromatischer Rum, der aus frischem Zuckerrohrsaft hergestellt und mit 40 % Alkoholgehalt abgefüllt wird. Der Rum reift drei bis fünf Jahre lang im tropischen Klima der Dominikanischen Republik.

Duft: Süße Noten von Karamellpudding und frisch gebackenen Weizenbrötchen mit einer leicht grünen Note, die von dem verwendeten frischen Zuckerrohr herrührt.

Geschmack: Sehr mild am Gaumen mit Noten von gebuttertem Gebäck und braunem Zucker mit einem Hauch von Vanille.

Land: Dominikansche Republik

Destillerie: Alcoholes Finos Dominicanos

Alkohol: 40% Vol.

Alter: 3 - 5 Jahre

