Wijnfiche

Röner R74 - Rhum - 40°
RHUM —

Domein

Röner

De passie voor smaak bestaat bij de familie Röner al meer dan 75 jaar. Voor hun is destilleren een kunst, waarbij ze mensen de kans geven de oneindige variatie aan geuren en aroma's te ontdekken die in elke druppel van hun destillaten schuilgaat.
De familie is afkomstig uit Termeno, de poort naar de Dolomieten in Noord-Italië, en gelegen tussen zonnige boom- en wijngaarden. Hun verhaal begon in 1946 en wordt tegenwoordig door de vierde generatie verder geschreven. Door continue innovatie zijn ze bij de internationaal meest gelauwerde destilleerders. Van klassieke grappa's, over gin, tot alcoholvrije mixers, bij Röner kan elk smaakpalet terecht.

Vinificatie

De bereiding van de mash wordt voorafgegaan door een strenge kwaliteitscontrole van de druiven en het fruit. We gebruiken alleen de allerbeste kwaliteit voor onze grappa en sterke drank. De aroma's en smaken zijn zeer gevoelig en alleen verse pulp en fruit garanderen de volle aard van onze grappa en sterke drank. Om deze reden verwerken we de pulp altijd meteen en scheiden we deze streng af. De gistingsfase wordt constant gecontroleerd door onze ervaren distilleerders. Pas als dit natuurlijke proces het juiste punt heeft bereikt, kan de destillatie beginnen, niet eerder en niet later. Destillatie wordt meestal uitgevoerd met beide methoden: continu en batch. De juiste methode voor elk type spirit. Als het eenmaal is gestabiliseerd, wordt de gedistilleerde drank gefilterd om het een nog harmonischer en eleganter tintje te geven.

Smaak

Rustend in de gebruikte vaten van ons Caldiff-appeldestillaat krijgt R74 zijn fruitige ziel cadeau. De ontmoeting tussen een appeldestillaat en een melasse van suikerriet uit het centrum van Amerika genereert rijke pruimtonen, toetsen van kaneel, sultana druiven en amandelnoten. Dit alles is mooi verweven met frisse en fruitige hints van Zuid-Tiroolse appels, waardoor een ongeëvenaarde harmonie ontstaat.

Gerechten

Aperitief

Algemene info

Type: Apero & Digestief

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

