



BY THE DUTCH BATAVIA ARRACK



Batavia Arrack er destilleret på 100% sukkerrørs melasse. Den er produceret på øen Java i Indonesien. En lille mængde røde ris er blevet brugt i fermenteringsprocessen. Batavia Arrack er blendet og opbevaret i Amsterdam. Den består af et meget specifikt udvalg af potstel destillater. Under destillation er der anvendt traditionelle potstel og adopteret gamle kinesiske destillations metoder. Tilsætningen af lokale røde ris adskiller Batavia Arrack fra andre rom, selvom basismaterialet stadig er sukkerrør. Batavia Arrack er lagret i op til 8 år i egetræsfade.

Smagsnoter:

Fyldige, dybe og langvarige smagsnoter. Den har en tør og krydret smag af egetræ med et mildt hint af sødhed.

Land: Indonesien

Destilleri: N/A

Alkohol: 48% alk.

Alder: Blend op til 8 år

