



TRINIDAD & TOBAGO 2009



Den lille Caribiske ø Trinidad og Tobago, er en af de oprindelige fødesteder for rom. Deres kultur omkring sukkerrør stammer tilbage fra 1700 tallet. Selvom øen oprindeligt blev koloniseret af Spaniere og derefter Englænderne, forblev nationen tro mod sin britiske arv, ved at producere traditionel rom, der er destilleret på kolonne stills. Den fremragende sukkerrør "eau-de-vie" har gjort Trinidad og Tobago til en af de mest ansete destillatører af fin rom.

Rommen modnede i ex-Bourbon fade og er begrænset til 2.12 l flasker.

Smagsnoter

Duft: Noter af acetone i starten.

Smag: Intense noter af overmodne frugter, tobak og krydderier. En dejlig lang finish med noter af krydderier og brændt karamel.

Land: Trinidad & Tobago

Destilleri: N/A

Alkohol: 53% alk.

Alder: 13 år

