



Nusa Caña heißt zu deutsch "Insel des Rums". Der Name wurde gewählt, um die Geschichte der historischen Produktion von Zuckerrohr-Spirituosen und deren Handwerkskunst in Indonesien zu erzählen. Seit 400 Jahren werden diese dort schon produziert.

Der Name des Nusa Caña Godfather bezieht sich auf den Ruf von Batavia Arrack als "Pate der Rum-Welt". Die Herstellung des ausgeklügelten Blends findet im zentralen und westlichen Hochland der indonesischen Insel Java statt. Bei der 72 Stunden andauernden Fermentation wird der Melasse aus lokal angebauten Zuckerrohr roter Reis hinzugegeben, was den Prozess beschleunigt und dem späteren Arrack seinen einzigartigen Charakter verleiht. Nach der doppelten Destillation in Pot Stills reifen die einzelnen Destillate für 24 Monate in großen Fässern aus Teak-Holz heran, bevor sie in Holland miteinander vermählt und anschließend mit 60% vol. von Hand abgefüllt werden.

An der Nase präsentiert sich der Nusa Caña 100% Batavia Arrack mit Noten von jungem Zuckerrohr, Gras, tropischen Früchten und trockenem Holz. Am Gaumen kommen zu den Eindrücken aus dem Nosing Gewürzanklänge hinzu, die in einem langen Finish ausklingen.

Nusa Caña 100% Batavia Arrack lässt sich am besten pur, mit wenigen Tropfen Wasser oder in hocharomatischen Ti Punch Twists genießen.

Nusa Caña Godfather 100% Batavia Arrack

Artikel Nr.	5186
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Arrack)
Füllmenge	700 ml
Alkoholgehalt	60 % vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	0754590019781
Gewicht Flasche	1,2
EAN-Code Karton	0754590010798
Gewicht Karton	8,1
Herkunftsland	Indonesien
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

