

Beach Bum Silver Ром Бич Бам Сильвер

Страна: Маврикий

Производитель: Beach Bum Beverages

Категория: промышленный невыдержанный пряный ром

Крепость: 40% об.

Особенность: изготовлен с использованием комбинации колонн и медных аламбиков; ароматизирован настоями кокоса и ванили

Цвет: прозрачный

Аромат: насыщенный, яркий, с оттенками мякоти свежего кокоса, ванильного крема, бананов, леденцов и сахарной ваты

Вкус: гладкий, сладковатый, с нотами ванили и освежающим послевкусием кокосового молока и бананового листа

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом или в составе коктейлей – Дайкири, Пина колада



Beach Bum Gold Ром Бич Бам Голд

Страна: Маврикий

Производитель: Beach Bum Beverages

Категория: промышленный невыдержанный пряный ром

Крепость: 40% об.

Особенность: изготовлен с использованием комбинации колонн и медных аламбиков; ароматизирован настоями кокоса и ванили

Цвет: золотистый

Аромат: насыщенный, выразительный, с оттенками мякоти свежего кокоса, ванильного крема, ромовой бабы, карамели и жженого сахара

Вкус: гладкий, сладковатый, с нотами белого шоколада, кокосовой помадки и сливочной ириски в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом или в составе коктейлей – Пина колада, Олд фэшн



BEACH BUM RUM
A TASTE OF MAURITIUS

За двумя удостоенными наград ромами, произведенными на Маврикии, стоит Шотландец, живущий в Дубае. Beach Bum Rum — детище Дэвида Адамсона, который оставил карьеру винодела в Англии, чтобы создать этот революционный маврикийский

ром. Адамсон проработал в индустрии напитков более десяти лет, а ранее работал в семейной компании по производству вина и спиртных напитков Sovereign Brands в Африке и Азии.

Ром Beach Bum воплощает в себе сущность Маврикия в бутылке. Каждый глоток этого рома заставит вас почувствовать себя в отпуске. Сахарный тростник был завезен на остров в Индийском океане голландцами и подвергался дистилляции с 17 века. Винокурня Saint Aubin расположена рядом с первым полем сахарного тростника на острове и названа в честь ее владельца Пьера де Сен-Обена. Ваниль была завезена комендантом Филбертом в 1820 году, а спирт, вероятно, впервые был коммерчески произведен доктором Пьером Харелем в 1852 году.

Производство рома на Маврикии удвоилось за последние десять лет. После отмены запрета на использование сахарного тростника для производства ферментированного алкоголя в 2006 году красный, зеленый, синий, черный и желтый сахарный тростник острова используется для производства рома. Маврикий — одно из немногих мест, где производят промышленный и сельскохозяйственный ром.

Beach Bum Rum — это побег от повседневной суеты, наполненный духом и ароматами Маврикия. Это возможность погрузиться в атмосферу отдыха на острове: ощутить прикосновение солнца, песок под ногами, расслабиться и праздновать.