



813040

DEAD MAN'S FINGERS COCONUT RUM HALEWOOD



Dead Man's Fingers



Vereinigtes Königreich/Großbritannien



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dead Man's Fingers Coconut ist eine Mischung aus 2 Jahre lang gereiftem karibischen Rum und edlen Gewürzen. Inspiriert durch Dead Man's Fingers Spiced Rum finden sich Noten von Mango, Rosinen und flüssigen Karamell, alles abgerundet mit der leichten Süße der Kokosnuss. Vielfältig einsetzbar und einfach anders.

ARTIKELDATEN

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| Spirituosentyp | Rum |
| Gebinde | 6 / 0.700 l |
| Verschluss | Synthetikorken |
| EAN Flasche / EAN Karton | 5011166061045 5011166045434 |

ANALYSE

| | |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 37.5 %Vol |
|---------------|-----------|

INHALT UND NÄHRWERT

| | |
|----------------------------|---|
| Allergene und Zusatzstoffe | enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene |
| Inverkehrbringer | Wein Wolf GmbH 53227 Bonn |



PRODUZENTEN-INFO

Dead Man's Fingers nahm einen Spiced Rum, schaute sich an, was alle anderen taten, und tat dann das Gegenteil. Die Idee für diesen Rum wurde im Rum & Crab Shack in St. Ives, Cornwall geboren. Dort hat Dead Man's Fingers unter seinen treuen Anhängern Kultstatus erlangt. Eine Mischung aus karibischem Rum und Gewürzen, inspiriert von Aromen wie Safrankuchen, Gewürzfrüchten und Pedro Ximenez-Eis. Kann pur, auf Eis oder gemischt getrunken werden.