



## Bayou Reserve Rum

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| <b>Producent:</b> | Bayou     |
| <b>Område:</b>    | Louisiana |
| <b>Land:</b>      | USA       |
| <b>Alkohol:</b>   | 40,0      |

Bayou Louisiana Reserve Rum er en modnet rom, som har ligget på brugte bourbon-tønder i op til tre år. Den høje varme i Louisiana påvirker modningen af rommen i en meget positiv retning, og giver hurtigt rommen en meget moden smag. Dette kommer til udtryk i oplevelsen af rommen som er blød, afrundet og kompleks, med en yderst velintegreret alkoholfornemmelse.

Rommen dufter af fed vanilje, tør frugt og varme krydderier. Smagen er direkte men meget elegant, og byder på kanel, bagt æble samt karamel og vanilje.

Bayou Rum er noget så specielt som amerikansk rom fra sydstaten Louisiana. Bayou Distillery ligger i byen Lacassine og blev etableret af tre venner tilbage i 2013. Deres rom er produceret på lokal sukkerrørsmelasse, destilleret på små batch-destilleringsapparater og modnet på amerikanske egetræsfade via solera-systemet, kendt fra sherry-produktion. Destilleriets *masterblender* er den unge romkomet Reiniel Vicente Diaz, som har rødder i den cubanske og dominikanske romproduktion.

- Category Winner, World Rum Awards, 2016
- Best in Class, Miami Rum Festival Rum XP Award, 2016
- Best of Category, American Distilling Institute, 2015