VON SALIS



Karibik, Barbados

Malibu Liqueur de Coco 21°

CHF 22.50

70cl
21%
AN 027170

Herstellung
Zur Herstellung von Malibu wird zunächst Zuckerrohr von den eigenen Feldern geerntet und verarbeitet. Bei diesem Arbeitsvorgang entsteht Melasse, eine zähflüssige und zuckerhaltige Substanz. In einem nächsten Schritt wird dieser Melasse Wasser und Hefe beigemischt, um die Umwandlung von Zucker in Alkohol einzuleiten. Zur Gewinnung der geschmackvollen und zugleich leichten Rumbasis wird die vergorene Melasse in speziell entworfenen Brennblasen dreifach destilliert.
In einem aufwendigen Blendingverfahren wird der so entstandene Rum mit Kokosaromen und Zucker verfeinert. Aus dieser wunderbaren Mixtur entsteht, was wir als Malibu Original kennen.

Produzent
Seit mehr als 350 Jahren wird auf der karibischen Insel Barbados in der West Indies Rum Distillery ein Rum hergestellt, der sich durch seine besondere Finesse auszeichnet. Feine Noten von Zuckerrohr und Butterrum verleihen diesem Rum eine besondere Leichtigkeit, die ihn von den übrigen Rumsorten unterscheidet.
Diese Eigenschaften bilden eine hervorragende Grundlage für die Mischung mit exotischen Geschmackskomponenten, wie sie für die Herstellung von Malibu verwendet werden. Seit den frühen 80er Jahren, als Malibu sich zu einer internationalen Grösse entwickelte, wird ausschliesslich Rum aus Barbados und von höchster Qualität für die Produktion von Malibu eingesetzt.