

Drinkinspiration med Gran Añejo från Barceló

Resorna just nu genomför vi i sinnen och inte minst via mat- och dryckesintryck som kan ta oss med tillbaka till tidigare reseupplevelser. När nu årets mörkaste tid är här behövs lite karibiska vindar och de lockar vi fram med två romdrinkar inspirerade av Dominikanska Republiken, ett land som har perfekta förutsättningar för tillverkningen av rom tack vare värmen och fuktigheten. Det är också landet och världskända firman Ron Barceló som står för sporrar oss när vi blandat romdrinkar med klassikern Gran Añejo!

Gran Añejo lagras runt fyra år i fat som producenten hämtar hem från Kentucky, bourbonwhiskeyns mecka, och det skänker rommen sin kryddiga fatkaraktär och rostade toner. Sockerrören som utgör basen odlas lokalt. Gran Añejo (art.nr. 578, 700 ml, 37,5%, 260 kr) uppvisar en kryddigt fatig nyans med inslag av arrak, kanderade citrusfrukter och det är en rom i den torra stilen vilket gör den extra lämpad som drinkbas.

Drinkförslag med Gran Añejo

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller teckna Premium här

Din e-postadress:

Lösenord:

Registrera

Glömt ditt lösenord?

Romen finner man på **Systembolaget HÄR >>>**