

WOOD STORK

THE ORIGIN



Im Schwarzwald entsteht aus süd-amerikanischer Zuckerrohrmelasse ein Rum mit besonderem Charakter – der Ursprung der Wood Stork Rums. Aus der Melasse entsteht durch Fermentation Gärungsalkohol, der anschließend schonend destilliert wird, um einen klaren und reinen Rumgeschmack zu erhalten. Wood Stork White Rum überzeugt durch seine feine Balance,

angenehme Milde und die leichten, natürlichen Noten von frischem Zuckerrohr – sie prägen den charakteristischen Geschmack dieses Rums. Eine dezente Süße und ein kraftvoller Abgang runden das Erlebnis ab. Ob in klassischen Cocktails wie Daiquiri oder Mojito oder in modernen Kreationen – Wood Stork White Rum zeigt, wie vielseitig Schwarzwälder Rum sein kann.

DEUTSCHER RUM

AUS SÜDAMERIKANISCHER ZUCKERROHRMELASSE,
IM SCHWARZWALD FERMENTIERT UND DESTILLIERT



**CO2-NEUTRALE
3-FACH DESTILLATION
AUF MODERNEN
KUPFERBRENNBLASEN**



**IM SCHWARZWALD
FERMENTIERT UND
DESTILLIERT**



**EINZIGARTIGES
PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS
IM SEGMENT DEUTSCHER
WHITE RUM
12,99 € UVP**



**PERFEKTE BASIS FÜR
KLASSISCHE UND MODERNE
DRINKS**



**AUFFÄLIGES
FLASCHENDESIGN,
EIN HIGHLIGHT IM REGAL**



**UNTERSTÜTZUNG
DURCH DISPLAYS UND
VERKAUFSFÖRDERUNG**

Wood Stork White Rum



Artikelnummer	37WWN4
Flaschengröße	0,7 l
% vol	37,5
GTIN / Gebinde	4000526003659
GTIN / Karton	4000526003666
GTIN / Display	
Flasche / Karton	6
Karton / Palette	75



Wood Stork Spiced



Artikelnummer	37WSN0
Flaschengröße	0,7 l
% vol	35
GTIN / Gebinde	4000526003673
GTIN / Karton	4000526003680
GTIN / Display	
Flasche / Karton	6
Karton / Palette	75



Wood Stork Aged Rum



Artikelnummer	37WAN6
Flaschengröße	0,7 l
% vol	40
GTIN / Gebinde	4000526003697
GTIN / Karton	4000526003703
GTIN / Display	
Flasche / Karton	6
Karton / Palette	75

