

# DRINKS.

## Ron Colón Highproof Coffee Infused (Spirituose auf Rum-Basis) 70cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	407192
Alkoholgehalt	55.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	El Salvador
Region	Departamento San Salvador
Abfüller	Janssens, Pepijn M.W., The Netherlands
Marke	Ron Colón
Typ	Spirituose auf Rum-Basis
Anwendung	pur auf Eis, mit Tonic Water gemischt oder in diversen Cocktails (z.B. Rum Old Fashioned, Coffee Negroni, Perfect Manhattan)
Degustationsnotiz	mit gerösteten Kaffeebohnen, gerösteten Mandeln, dunkler Schokolade, holzigen Gewürzen und einem Hauch von tropischen Früchten.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Blend aus 70% El Salvador-Rum und 30% Jamaica-Rum; durch Kaltmazeration mit Kaffeebohnen aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Pepijn Janssens hat während der vergangenen Jahre viele Aufgaben wahrgenommen: Drei Jahre lang war er als Global Commercial Director für Our/Vodka bei Pernod Ricard angestellt, nahm danach eine Stelle als Chief Marketing Officer bei der Amber Beverage Group an, und hat sich ausserdem bei mehreren Unternehmen wie StillBorn Spirits, Maua Surf und ProofStrength beteiligt. Dass da kaum Zeit für Urlaub bleibt, ist verständlich. Im Jahr 2018 reiste er deshalb zusammen mit einem Kollegen in nur 22 Tagen durch 16 lateinamerikanische Länder. Hängen geblieben ist er an El Salvador: Hier entdeckte er die Rumfabrik Cihuatán, die als einzige Rumbrennerei im ganzen Land seit wenigen Jahren international für Furore sorgt. Janssens war von der Qualität des dort hergestellten Zuckerrohrbrands so begeistert, dass er seine eigene Marke ins Leben rief: Ron Colón Salvadoreño. Hierbei handelt es sich um einen binationalen Rum Blend, der in einer erhöhten Stärke von 55,5% vol. in recycelbare Weinflaschen abgefüllt wird. Miteinander vermischt werden ein sechsjähriger Column Still-Rum aus der Cihuatán-Brennerei in El Salvador (70%), ein ungereifter Pot Still-Rum (15%) sowie ein dreijähriger Pot Still-Rum (15%) vom Worthy Park Estate in Jamaica. Für den Coffee Infused Rum lässt man daraufhin Kaffeebohnen der Sorte "Bourbon", die in El Salvador kultiviert und von Jags Head Coffee in den USA geröstet werden, 48 Stunden lang mazerieren. Die Kaffeebohnen geben während der Kaltmazeration Kirsch-, Schokolade- und Honignoten ab, aber keine unerwünschten Bitterstoffe. Aufgrund der nachträglichen Aromatisierung handelt es sich bei diesem Ron Colón streng genommen um einen Spiced Rum bzw. um eine Spirituose auf Rum-Basis.