DRINKS.

Zafra 30 Años Master Series Limited Edition 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| Artikelnummer | 700652 |
|---------------------|--|
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Panama |
| Abfüller | Dana Wine & Spirits Importers, 11980 SW 144th Ct Suite 201, Miami FL, 33186, USA |
| Marke | Zafra |
| Тур | Brauner Rum |
| Alter | 30 ans |
| Anwendung | pur |
| Degustationsnotiz | duftet nach dunklen Früchten, Bourbonvanille, dunkelbraunem Karamell und Eichenholz. Der Geschmack ist von Holz- und Vanilletönen, aber auch von Honig- sowie Bourbon-Aromen geprägt. Sehr langer Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Rum |
| Details | im kontinuierlichen Column Still-Verfahren gebrannt, 2015 in limitierter Stückzahl abgefüllt |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| | |



Beschreibung

Zafra bedeutet "Ernte", und die ist ein zentraler Bestandteil im Herstellungsprozess eines jeden Rums. Der 40%-ige Rum aus Panama basiert wie die meisten anderen Spirituosen seiner Art auf Melasse, einem zähen, dunkelbraunen Sirup, der bei der Verarbeitung von Zuckerrohr entsteht. Doch nur ein vernichtend geringer Anteil jener Melasse wird für solch luxuriöse Erzeugnisse wie dieses hier verwendet. Der hohe Preis hat natürlich seinen Grund: Der Zafra 30 Años Master Series reifte 30 Jahre lang in ehemaligen Bourbon-Fässern auf der mittelamerikanischen Landbrücke – das ist für einen Rum aus tropischen Gefilden ausgesprochen lange – und wurde im Jahr 2015 in insgesamt 6.720 Flaschen abgefüllt. Wie viele davon noch im Umlauf sind, ist schwer zu beantworten. Wer sich ein Exemplar sichert und auf die einzigartige Zeitreise begibt, wird Nuancen von dunklen Früchten, Bourbonvanille, Karamell, Eichenholz, Bienenhonig und Bourbon vernehmen.