

# DRINKS.

## Esclavo 12 Years Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703287
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Dominikanische Republik
Abfüller	1423 ApS, Sivlandvænget 1, 5260 Odense, Dänemark
Marke	Esclavo
Typ	Brauner Rum
Alter	12 Jahre
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. mit Ginger Ale, Limette und viel Eis gemischt)
Degustationsnotiz	süßes Geschmacksprofil mit Vanille, Karamell, Pflaumen und Marzipan. Langer, kräftiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	im Solera-Verfahren gereift; von Oliver & Oliver hergestellt und in Dänemark abgefüllt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Beschreibung

Die Namen von Rummarken sorgen gerne einmal für schmunzelnde, erstaunte und verwirrte Gesichter. Denke man da nur mal an Abuelo ("Opa"), Dictador ("Diktator") und Deadhead ("toter Kopf"). Und nein, die Namen scheinen aus kultureller Sicht nicht immer angemessen, wie es beim Negrita Rum (= "kleine Schwarze") oder beim Esclavo Rum ("Sklave") der Fall ist. Doch in der Spirituosenwelt sieht man das alles nicht so eng - immerhin ist man auch anstössige Liköre, Flaschen in Gewehrform und makabere Designs gewohnt. Die Idee zum Namen Esclavo hatte das dänische Unternehmen 1423 Word Class Spirits, das 2008 gegründet wurde. Nach einem einschneidenden Erlebnis auf einer Messe beschloss das Team, mit Rum gefüllte Fässer von Herstellern verschiedener Länder aufzukaufen und den Inhalt in eigene Flaschen abzufüllen. Die Rums für die Marke Esclavo bezieht man von dem renommierten Unternehmen Oliver & Oliver aus der Dominikanischen Republik, welches durch erfahrene Blending-Techniken verschiedenste Geschmacksprofile erzeugen kann. Der hochwertig verpackte Esclavo 12 Years reift im Solera-Verfahren, welches ursprünglich von spanischen Süßweinproduzenten entwickelt wurde. Damit dürfte die Altersangabe nur ein ungefährender Wert darstellen, da während der Reifung jüngere und ältere Destillate kontinuierlich miteinander vermischt werden. Der Rum setzt Aromen von Vanille, Karamell, Pflaumen und Marzipan frei.