DRINKS.

Abuelo Centuria Rum 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703804
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Panama
Region	Provincia de Herrera
Abfüller	Varela Hermanos S.A
Marke	Abuelo
Typ	Virgin Sugar Cane Honey
Alter	bis zu 30 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	süsser Geschmack mit Honig, Zucker, Vanille und Karamell sowie Noten von Leder, Tabak, Gewürzen, Eichenholz, Haselnüssen und spritzigen Zitruszesten.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus fermentiertem Zuckerrohrhonig in einer Column Still gebrannt; in ex-Bourbonfässern im Solera-Verfahren gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Verpackung	mit Verpackung

Beschreibung

1908 nahm die Zuckerrohrplantage Hacienda San Isidro in Panama ihren Betrieb auf. Um das mehr als hundertjährige Bestehen zu feiern, brachte die zugehörige Brennerei den Ron Abuelo Centuria heraus - es ist die bei weitem älteste Abfüllung im Portfolio. Der Rum wird aus sogenanntem Zuckerrohrhonig gewonnen, was normalerweise für guatemaltekische Brände üblich ist. Hierfür verarbeitet man den frisch gepressten Saft solange weiter, bis er wie ein dickflüssiger Sirup anmutet. Die Reifung des Destillats findet anschliessend in ex-Bourbonfässern statt, und zwar im Solera-Verfahren, welches ein regelmässiges Blending verschieden alter Rums nach einem vordefinierten Schema vorsieht. Wenn der Rum aus der untersten Fassreihe entnommen wird, um abgefüllt zu werden, haben Teile von ihm 30 Jahre im Fass verbracht. Das macht sich natürlich auch bemerkbar. Die Centuria-Edition wartet mit süssen, gefälligen Noten von Vanille, Karamell, Honig und Zucker, aber auch mit Nuancen von Tabak, Leder, exotischen Gewürzen, Zitrusfrüchten, Haselnüssen und Eichenholz auf - eben so, wie man es von einem Rum in dieser Kategorie erwarten würde.