DRINKS.

Diplomatico Distillery Collection No3 Pot Still Rum 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704460
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Venezuela
Region	Lara
Abfüller	Destilerías Unidas S.A., Autoroute Barquisimeto-Acarigua, Km 44, Installation Industrielle. Secteur La Miel. Lara. CP 3015, Venezuela
Marke	Diplomatico
Typ	Brauner Rum
Anwendung	pur, on the rocks oder für exklusive Drinks
Degustationsnotiz	kräftige und komplexe Aromatik mit dunkler Schokolade, schwarzem Pfeffer, Sultaninen, leicht gesalzenem Karamell, Vanille, Erdbeeren, Mangos, Ananas, Butterscotch sowie etwas Tabak.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus Virgin Sugar Cane Honey in Pot Stills destilliert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	Mit Verpackung (Dose)
Jahrgang	Keine Angaben

Beschreibung

Die DUSA-Destillerie ist die Heimat des Ron Diplomático und liegt umgeben von Zuckerrohrfeldern am Fusse der venezolanischen Anden. Hier, in der Nähe der Stadt Barquisimeto im Nordwesten des Landes, nimmt der gewaltige, von Vulkanen und schneebedeckten Gipfeln geprägte Gebirgszug erste, wenn auch noch recht unscheinbare Züge an. Der Urvater des Ron Diplomático, Don Juancho, ist mit seinem noblen Abbild auf einer jeden Flasche präsent. Streng genommen hat er mit der Entstehung der Marke rein gar nichts zu tun – die Geschichten über seine aussergewöhnliche Spirituosensammlung, die er im Zuge seiner Reisen in die Karibik stets erweiterte, diente jedoch als Inspiration für die Inhaber der Destillerie. Obwohl der Rum seit 1959 hergestellt wird, kennt der internationale Spirituosenmarkt die Marke erst seit 2002. Je nach gewünschter Komplexität des Rums wird dieser in Brennblasen, Column Stills oder Batch Kettles destilliert, bzw. aus verschiedenen Destillaten zusammengestellt. Mit den Rums der Distillery Collection möchte man die unterschiedlichen Stile näher vorstellen.
Die Kupferbrennblasen oder «Pot Stills» sind schon seit der Eröffnung der Destillerie im Einsatz. Der N°3 Pot Still Rum wird aus Sugar Cane Honey gefertigt und im diskontinuierlichen Verfahren, welches man normalerweise für Scotch Whisky einsetzt, gebrannt. Dann folgt eine mehrjährige Reifezeit in kleinen Fässern aus amerikanischem Weisseichenholz.