

DRINKS.

La Hechicera Experimental No.1 Rum 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705123
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Kolumbien
Region	Departamento Atlántico
Abfüller	Casa Santana Ron y Licores S.A.S., Zona Franca, Bodega & Modulo 7, Barranquilla, Colombia
Marke	La Hechicera
Typ	Brauner Rum
Alter	12-21 Jahre
Anwendung	pur oder für exklusive Drinks
Degustationsnotiz	mit Pekannüssen, altem Leder, Tabak, Zimt, karamellisierter Banane, Trockenfrüchten, Ananas, gesalzenem Karamell, süßer Vanille, Chili Schokolade und Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	nach dem Solera-Verfahren in amerikanischen Weisseichenfässern gereift; im Muskateller-Weinfass veredelt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Verpackung

mit Verpackung

Beschreibung

Der kolumbianische La Hechicera Rum ist ein Blend aus Melasse-Destillaten, die im klassischen Soleraverfahren mindestens 12 und höchstens 21 Jahre lang reiften. Die erste Auskopplung der Experimental Series nimmt zunächst denselben Werdegang, erhält jedoch anschliessend ein besonderes Weinfass-Finish, was für Rums eher untypisch ist. Es handelt sich hierbei um Fässer, die ehemals mit Muskateller Wein befüllt waren. Das bunt-illustrative Flaschenetikett ist ebenfalls neu, wird jedoch von dem bekannten blauen Wachssiegel von La Hechicera geziert. Verständlicherweise handelt es sich bei dem Rum mit der experimentellen Nachreifung um eine limitierte Edition. Geschmacklich wartet die 43%-ige Spirituose mit Aromen von Tabak, Zimt, gesalzenem Karamell, süsser Vanille, Pfefferwürze, Trockenfrüchten, Pekannüssen, Leder, Ananas, Chili-Schokolade und überreifen Bananen auf.