## DRINKS.

## Ron Barceló Imperial Premium Blend 40 Aniversario 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

Lusuteminormation	
Artikelnummer	799840
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Dominikanische Republik
Region	San Pedro de Macorís
Abfüller	Barceló Comercial International S.A., Road Ing. Quisqueya KM6.5, San Pedro de Macoris, République Dominicaine
Marke	Barcelo
Тур	Brauner Rum
Anwendung	pur oder on the rocks
Degustationsnotiz	mit Crème Brûlée, karamellisierten Rosinen, getrockneten Sauerkirschen, trockener Holzwürze, Nüssen und Tabakblättern.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus alten Reserven des Imperial Blends hergestellt; in europäischen und amerikanischen Fässern gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	
_	Enthält Farbstoff



## **Beschreibung**

Der Ron Barceló Imperial prägt seit über 40 Jahren die Szene der Premium-Rums aus der Dominikanischen Republik. 1980 konzipiert, durchläuft der Imperial Blend wie alle Rums der bekannten Marke fünf Schritte bis zu seiner Vollendung. Der Prozess beginnt mit der Verarbeitung des Zuckerrohrs, um daraus den süssen Saft zu extrahieren (1). Dieser fermentiert dann unter Beihilfe von Hefe zu einem 7-8%-igen Alkohol (2). Im nächsten Schritt folgt die kontinuierliche Destillation in einer Column Still (3); die hierbei gewonnene hochprozentige Flüssigkeit lagert dann viele Jahre lang in Eichenfässern (4), bevor sie unter den wachsamen Augen des Master Blenders mit anderen Fassinhalten zum Endprodukt verschnitten wird (5). Interessant ist, dass der Hersteller im Jahr 2010 aufgrund von logistischen Gründen von Melasse auf frischen Zuckerrohrsaft umstellte - damit definiert sich der Ron Barceló als Rhum Agricole, welcher üblicherweise in französischsprachigen Ländern produziert wird. Zum 40-jährigen Jubiläum des Produktlaunchs brachte das Unternehmen eine besonders hochwertige Variante des Imperial Blends heraus: Diese besteht aus älteren Reserven, die mehrere Jahre lang in Fässern aus amerikanischem und europäischem Eichenholz lagerten, um dann zwei weitere Jahre in grossen französischen Fässern nachzureifen. Doch das ist nicht alles: Daraufhin folgten weitere zehn Jahre in französischen Eichenfässern, sodass man diese Abfüllung mit gutem Gewissen als «Ultra-Premium» bezeichnen darf. Da dürfte es auch nicht überraschend kommen, dass die prestigiöse Jubiläumsedition mehr als dreimal so viel wie der normale Imperial Blend kostet.