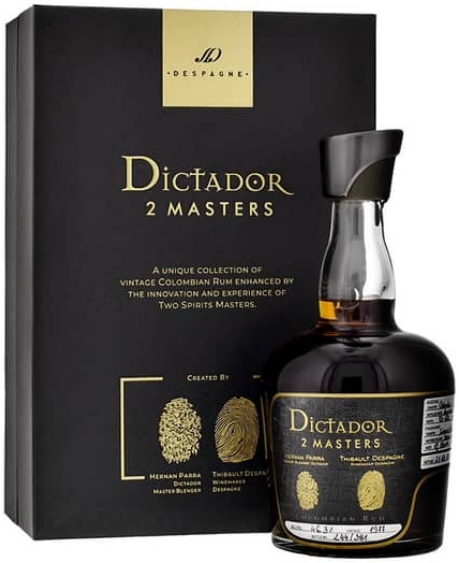
DRINKS.

Dictador 2 Masters Despagne 1977 Rum 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802704
Alkoholgehalt	46.3%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Kolumbien
Region	Cartagena das Indias
Abfüller	Destileria Colombiana Dictador, Via Mamonal No.3-122, Cartagena das Indias, Colombie
Marke	Dictador
Typ	Brauner Rum
Alter	40 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	In der Nase Butterscotch, frische Vanilleschoten mit Schlagsahne und Anklängen von weissem Tee mit leichten Vintage-Holznoten. Am Gaumen bestätigt sich die Nase mit Butterscotch, wird jedoch mit Mandarinen- und Mangonoten sowie Anklängen von Sirupwaffeln und Haselnuss abgerundet. Im Abgang fruchtige rote Früchte mit exotischen Früchten und einem Hauch Toffeesauce.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	40 Jahre alter Single Vintage Cask rum, zweifach in



	Bourbonfässern und Selmerfaässern (Mix aus Eichen aus Österreich, Deutschland, Schweiz und dem nordöstlichen Wald in Frankreich)gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Aus Kolumbien kommt Dictador – eine Marke mit dominantem Namen. Neben Kaffee und Zigarren bringt uns die Destilería Colombiana einen der bekanntesten Rums des Landes. Don Julio Arango y Parra gründeten das Unternehmen 1913 in Cartagena de Indias. Obwohl 2009 internationale Investoren an Bord kamen, blieb die Marke im Familienbesitz und wird heute von Don Hernan, dem Neffen des Firmengründers, geleitet. Mit ihrem traditionellen, kolumbianischen Rum, der aus Zuckerrohrhonig, einem Konzentrat aus Zuckerrohrsaft, gebrannt wird, erlangte Dictador weltweit Bekanntheit. Die 2-Masters-Serie entstand aus einer Zusammenarbeit zwischen Dictador und anderen bekannten Brennmeistern oder gar Winzern der Welt. Für diesen Rum wird ein 40-jähriger Single Vintage Cask Rum aus dem Jahr 1977 verwendet, wie man es von seiner Bezeichnung bereits vermutet. Er erhielt ein zweifaches Finish, das zunächst 36 Monate in Bourbonfässern stattfand und in zwölf Monaten in Selmerfässern im französischen Despagne abgerundet wurde.