DRINKS.

# Flor de Caña Rum Extra Dry 4 Jahre 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | RFCE0700 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Nicaragua |
| Abfüller | Flor de Cana, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua |
| Marke | Flor de Cana |
| Typ | Weisser Rum |
| Alter | 4 Jahre |
| Anwendung | für Drinks und Cocktails |
| Verkehrsbezeichnung | Rum |
| Details | fünffache Destillation in modernsten Column Stills (kontinuierlicher Brennvorgang); in Eichenfässern gelagert mit anschliessender Klarfiltration |
| Ehrungen | Internationale Rumkonferenz Madrid 2017: GoldInternationale Rumkonferenz Madrid 2014: Doppel-GoldChina Wine & Spirits Awards 2012: SilberSan Francisco World Spirits Competition 2011: Doppel-Gold & SilberSan Francisco World Spirits Competition 2010: SilberSan Francisco World Spirits |

| | |
|---|---|
| | Competition 2005: SilberInternational Rum Festival - Canada 2003: GoldInternational Wine & Spirits Competition - England 2003: Gold |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |

## Beschreibung

Flor de Caña (spanisch für „Blüte des Zuckerrohrs“) ist die beliebteste Spirituose in Nicaragua. Doch auch ausserhalb der Staatsgrenzen konnte sich der Rum einen respektablen Ruf verschaffen - er führt seit vielen Jahrzehnten den mittelamerikanischen Markt an und erhält dank positiver Stimmen und Auszeichnungen immer mehr Aufmerksamkeit in fernen Nationen. Die Familie Pellas liess Ende des 19. Jahrhunderts vor der spektakulären Kulisse des daueraktiven Vulkans San Cristóbal weite Zuckerrohrfelder einrichten und etablierte die Tradition, das Ende jeder Erntesaison mit ein paar Fässern selbstgebrannten, gealterten Rums zu zelebrieren. 1937 kamen die ersten Rumsorten auf den heimischen Markt und zwei Jahrzehnte später begann man mit dem Export in die restlichen Länder Zentralamerikas. Die Familie führt das Unternehmen in der mittlerweile fünften Generation an und gewinnt viele internationale Wettbewerbe. Trotz des tropischen Klimas und der hohen Verdunstung kann der Rum langsam reifen, da die Bourbon-Fässer mit Kochbananenfasern versiegelt sind - dieses „Slow-Aged“-Verfahren bedingt den kennzeichnenden Geschmack von Flor de Caña.
Der vierjährige Extra Dry Rum verdankt seine kristallklare Farbe einer speziellen Filterung und lässt sich bestens mit Fruchtsäften, Tonic Water, Cola oder Sodawasser mischen. Sein Geschmack hält, was der Name verspricht: Trocken mit Vanille, Gewürzen und tropischen Früchten.