DRINKS.

# Flor de Caña Rum Centenario 12 Jahre 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | RFCY0700 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Nicaragua |
| Abfüller | Flor de Cana, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua |
| Marke | Flor de Cana |
| Typ | Brauner Rum |
| Alter | 12 Jahre |
| Anwendung | pur oder für exklusive Cocktails |
| Degustationsnotiz | Nougat, Mandelbutter, Honig und Sherry entfalten sich im Geschmack. Im Abgang mit Pfeffer, dunklem Karamell unbd verbranntem Eichenholz. |
| Verkehrsbezeichnung | Rum |
| Details | 5-fache Destillation in modernsten Column-Stills (kontinuierlicher Brennvorgang), die Destillieranlage wird komplett mit erneuerbarer Energie betrieben, Reifung im "Slow Aged"-Verfahren |
| Ehrungen | Internationaler Rum Kongress Madrid 2017: SilberSan Francisco World Spirits |

| | |
|---|---|
| | Competition 2016: GoldMadrid Rum Festival 2015: BronzeSan Francisco World Spirits Competition 2015: SilberInternationaler Rum Kongress Madrid 2014: Silberusw. |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Zusatzstoffe | Enthält Farbstoff |
| Verpackung | im Umkarton |

## Beschreibung

Flor de Caña (spanisch für „Blüte des Zuckerrohrs“) ist die beliebteste Spirituose in Nicaragua und auf kleinen wie grossen Festen allgegenwärtig. 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. Trotz des tropischen Klimas und der hohen Verdunstung kann der Rum problemlos lange reifen, da die Bourbon-Fässer mit Kochbananenfasern versiegelt sind – dieses „Slow-Aged“-Verfahren bedingt den kennzeichnenden Geschmack von Flor de Caña.