DRINKS.

Flor de Caña Rum Centenario 25 Jahre 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	RFCZ0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Nicaragua
Region	Chinandega
Abfüller	Flor de Cana, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua
Marke	Flor de Cana
Typ	Brauner Rum
Alter	25 Jahre
Anwendung	pur oder auf Eis
Degustationsnotiz	Mit schokoladigen Tönen, dazu Vanillesüsse, Karamell und etwas Holz. Am Gaumen leicht nussig und fruchtig.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Fünffache Destillation in modernsten Column-Stills; in mit Bananenblättern versiegelten Weisseichenfässern aus Amerika gereift
Ehrungen	International Rum Conference Madrid 2017: Bester Rum des JahresInternational Wine & Spirits Competition 2016: SilberMadrid Rum Festival 2015: GoldSan Francisco

	Spirits Competition 2015: Doppel-GoldMadrid Rum Festival 2014: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	im Umkarton

Beschreibung

Die Rummarke Flor de Caña (zu deutsch "Blüte des Zuckerrohrs") wird in Nicaragua in der Nähe des Vulkans San Cristóbal produziert. Durch den Einfluss der fruchtbaren Erde, des angereicherten Wassers, des tropisch-heissen Klimas und der natürlichen (nicht künstlich beschleunigten) Reifung in mit Bananenblättern versiegelten Fässern entsteht ein edler Zuckerrohrbrand mit unverkennbarem Geschmack.
Der 25-jährige Centenario ist der älteste Rum im Sortiment und siedelt sich schon allein deswegen im Ultra-Premium-Segment an. Die elegant gestaltete Flasche (welche schon einige Awards einholte) wird von dem Inhalt noch einmal übertroffen. Die auftretenden Noten von Vanille, dunklem Kakao, Holz, Trockenobst und Nüssen machen den Flor de Caña Centenario zum ultimativen Sipping-Rum, der mit oder ohne Eis verkostet werden darf.