

DRINKS.

Ron Zacapa Royal Solera Gran Reserva Especial Rhum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700645
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	Guatemala
Région	Zacapa
Embouteilleur	Anejos de Altura S.A. KM 16.5, Carreira Roosevelt, Mixco, Guatemala under lincense of Rum Creation & Products Inc.
Marque	Zacapa
Type	Sugar Cane Honey Rum
L'usage	pur
Dégustation	Aromen von Vanille, Schokolade, Zitrus, Karamell und Trockenobst dominieren, dazu gesellen sich Nelke, Muskat und geröstete Mandeln.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	im Solera-Verfahren auf 2.300m Höhe gereift; Finishing in seltenen "Bois du Roy"-Fässern
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	mit Verpackung



Description

Der Ron Zacapa hat seinen Ursprung in der gleichnamigen Region in Guatemala, an der Grenze zu Honduras. Hier finden sich Gipfel von weit über 2.500 Metern, doch der Rum reift in einer Höhe von etwa 2.300 Metern ü.M., in dem sogenannten "Haus über den Wolken". Doch nicht nur das: Die Reifung findet in dem Solera-System statt, das normalerweise typisch für Sherry oder Brandy ist. Schon allein wegen der edlen Aufmachung in einer ansehnlich gerundeten Flasche mit einem vergoldeten, stilvollen Verschluss macht die Royal-Edition ihrem Namen alle Ehre. Die dunkle Spirituose der Luxus-Kategorie wurde von dem erfahrenen Team unter der Leitung von Meisterblenderin Lorena Vásquez aus besonders alten Fassinhalten zusammengestellt. Die Nachreifung erfolgte in seltenem französisches Eichenholz aus dem Wäldchen "Le Bois du Roy", das bereits vor vielen Jahrhunderten vom König unter Schutz gestellt wurde. Die in streng limitierten Mengen hergestellten Fässer geben diesem Rum eine Extra-Portion "Royalness". Ein gelungenes Zusammenspiel aus Aromen von Nelke, Schokolade, Trockenfrüchte, Muskat, gerösteten Mandeln sowie Vanille und Karamell ist das Ergebnis dieses exklusiven Herstellungsprozesses.