

DRINKS.

Ron Jaguar Edicion Cordillera Extra Añejo Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407144
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Costa Rica
Region	San José
Abfüller	Costa Rican Rum Company S.A., San José, Costa Rica
Marke	Ron Jaguar
Typ	Brauner Rum
Alter	10 Jahre
Anwendung	pur oder für diverse Mixgetränke
Degustationsnotiz	milder Geschmack nach Orange, Muskatnuss, Tabak, Papaya, Vanille und geräuchertem Holz.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus Pot Still Rums aus dem pazifischen Tiefland und Column Still Rums aus dem venezolanischen und kolumbianischen Hochland zusammengestellt; in ex-Bourbonfässern gereift
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Verpackung in der Dose

Beschreibung

Nur wenige Urlauber in Costa Rica werden jemals einen Jaguar zu Gesicht bekommen. Die majestätische Raubkatze bewegt sich nämlich fernab der Menschenmassen in den dichten Regenwäldern der bestehenden Nationalparks. Die grössten Chancen, einen Jaguar zu sighten, bestehen ausgerechnet am Strand: Im Schildkrötenschutzpark Tortuguero an der Karibikküste schauen die Wildtiere öfters einmal vorbei, um sich an den großen Meeresreptilien satt zu fressen. Doch Costa Rica ist nicht nur für seine atemberaubende biologische Vielfalt bekannt, sondern auch für seinen Rum. Interessanterweise beinhaltet der Ron Jaguar keine Destillate aus dem eigenen Land, obwohl es in der Umgebung genügend Zuckerrohrfelder für die Gewinnung der Melasse gäbe. Stattdessen handelt es sich bei Ron Jaguar um einen Blend von diversen Rums aus verschiedenen lateinamerikanischen Regionen. Der Ron Jaguar Edición Cordillera Extra Añejo ist ein Melasse Rum mit einem Reifungsalter von zehn Jahren. Er kombiniert schwerere High Ester Rums von den flachen Pazifikregionen Zentralamerikas, die in Pot Stills destilliert wurden, mit leichteren Column Still Rums von den Hochplateaus in Kolumbien und Venezuela. Gelagert wird der Rum in ausgeflamten ex-Bourbon-Fässern aus Kentucky, die dazu beitragen, dass sein Geschmack mehr Facettenreichtum und mehr Tiefe gewinnt.