

# DRINKS.

## Ron Cihuatán Obsidiana Rum 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	407145
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	El Salvador
Region	Departamento San Salvador
Abfüller	Licorera Cihuatán, Ave. La Capilla #219, Col San Benito San Salvador, El Salvador
Marke	Cihuatán
Typ	Brauner Rum
Alter	11-14 Jahre
Anwendung	vorzugsweise pur
Degustationsnotiz	schmeckt nach frischem Zuckerrohrsaft, Litschi, Zimt und Cashew-Nüssen.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus drei Einzelrums (11-14 Jahre) zusammengestellt; in neuen Eichenfässern und ex-Bourbonfässern gereift
Ehrungen	&nbsp;
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Cihuatán ist der erste Rum aus dem zentralamerikanischen Land El Salvador, der das Interesse von Rumtrinkern aus Europa weckt. Die Licorera Cihuatán eröffnete 2004 als lange erträumtes Projekt eines führenden Zuckerproduzenten. Indem vom Anbau des Ausgangsrohstoffs bis hin zur Reifung sämtliche Verarbeitungsschritte auf demselben Gelände stattfinden, wird eine hohe Qualitätskontrolle ermöglicht, die sich ganz klar auf das Endprodukt auswirkt.

Der Ron Cihuatán Obsidiana wurde exklusiv für den Reisehandel herausgebracht und weist ein kunstvoll gestaltetes Etikett in erdigen Farbtönen auf, auf dem Symbole der Maya-Mythologie zu sehen sind: Ein Alligator, eine zweiköpfige Schlange und ein Schmetterling in der Mitte, der die Göttin Itz'papatl darstellt. Ihre Flügel bestanden laut der Legende aus dem schwarzen vulkanischen Gesteinsglas Obsidian, welches durch die schnelle Abkühlung von Lava mit einem niedrigem Wasseranteil entsteht. Die Thematik macht Sinn: Immerhin ist der Ort Cihuatán nördlich von San Salvador für seine Ausgrabungsstätte bekannt, die gar nicht mal so weit weg von der Destillerie liegt. Der Ron Cihuatán Obsidiana umfasst drei Einzelrums mit einem Alter von elf bis 14 Jahren, die in jungfräulichen Fässern sowie in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche reiften. Für die Rum-Auswahl verantwortlich zeichnet sich Master Blenderin Gabriela Ayala. Sie erschuf ein Produkt, das nach Litschi, frischem Zuckerrohrsaft, Zimt und Cashew-Nüssen schmeckt.