DRINKS.

Ron Barceló Añejo 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700643
Alkoholgehalt	37.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Dominikanische Republik
Region	San Pedro de Macorís
Abfüller	Barceló Comercial International S.A., Road Ing. Quisqueya KM6.5, San Pedro de Macoris, Dominican Republic
Marke	Barcelo
Typ	Brauner Rum
Alter	4 ans
Anwendung	v.a. in Cocktails und Longdrinks (Dark Mojito, Carribean Nightmare, Bahama Mama etc.)
Degustationsnotiz	kräftige Holznoten und frische Kräuter steigen in die Nase. Geschmacklich erinnert der Rum an Zitronen, Aprikosen, geröstete Kaffeebohnen, Nüsse und Karamell.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus vier Jahre lang gereiften Barceló Rums verschnitten
Ehrungen	International Rum Conference 2012: GoldSan Francisco Rum and Spirits Competition 2007:



	Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Beschreibung

Der Ron Barceló Añejo durchläuft wie alle anderen Rums der bekannten dominikanischen Marke Barceló fünf Schritte, bis er vollendet ist. Der Prozess beginnt mit der Verarbeitung des Zuckerrohrs, um daraus den süssen Saft zu extrahieren. Dieser fermentiert dann unter Beihilfe von Hefe zu einem 7-8%-igen Alkohol. Im nächsten Schritt folgt die Destillation; die hierbei gewonnene hochprozentige Flüssigkeit lagert dann mindestens 18 Monate, meistens aber viele Jahre lang in Eichenfässern, bevor sie unter den wachsamen Augen des Master Blenders mit anderen Fassinhalten zum Endprodukt verschnitten wird. Der Ron Barceló Añejo setzt sich aus vier Jahre alten Destillaten zusammen und ist nicht zuletzt aufgrund seiner ansprechend dunklen Farbe und dem günstigen Preis ein Klassiker aus der Dominikanischen Republik. Während er gut und gerne pur getrunken werden kann, eignet er sich vor allem für die Herstellung von Cocktails wie z.B. Dark Mojito, Planter's Punch, Carribean Nightmare (mit Kokosmilch und Cola), Bahama Mama und Mai Tai.