

DRINKS.

Cartavio XO Rum 5cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700850
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	5cl
Herkunftsland	Peru
Abfüller	Cartavio Rum Company, Av. José Pardo 434, Oficina 801, Miraflores, Lima, Pérou
Marke	Cartavio
Typ	Brauner Rum
Alter	<18 Jahre
Anwendung	pur oder on the rocks
Degustationsnotiz	weicher, süßer Geschmack mit Anflügen von Schokolade, Vanille, Holz, Gewürzen und Trockenfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	bis zu 18 Jahre lang im Solera-Verfahren gereift
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Peru ist ein wahrlich seltsames Herkunftsland für Rum - denke man da nur an den trockenen Wüstenstreifen entlang der Küste, die dahinter anschließende, kalte Andenkordillere und den wilden Amazonas-Dschungel im Nordosten. Wo soll da bitteschön Zuckerrohr wachsen? Tatsächlich gibt es in Küstennähe ein paar sehr fruchtbare, landwirtschaftlich intensiv genutzte Gebiete. Das Geheimnis dahinter sind die Flüsse, die von den Bergen gen Meer steuern und riesige Schwemmfächer ausbilden. Dies begünstigte schon im frühen 20. Jahrhundert die Pflanzung von Zuckerrohr rund um Cartavio. Das Zuckerrohr erreicht hier besonders hohe Konzentrationen von Saccharose, da die Region so regenarm ist und die Pflanzen nur mit der wirklich notwendigen Menge an Andenwasser bewässert werden. Der 18-jährige Cartavio XO Solera Rum hat sich hierzulande längst einen exzellenten Ruf aufbauen können. In der Tat handelt es sich um den am längsten gereiften und exquisitesten Rum im gesamten Portfolio. Das Melassedestillat reift in Fässern aus amerikanischem, französischem und slowenischem Holz heran, die nach ihrer Nutzung seitens diverser Bourbon- und Sherryhersteller importiert wurden. Nach der berühmten Solera-Methode, die in der Industrie mittlerweile weit verbreitet ist, lagert der peruanische XO Rum solange, bis er Noten von Gewürzen, Trockenobst, Vanille, Schokolade und Holz ausgebildet hat.