DRINKS.

Havana Club Añejo Especial 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	701053
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Kuba
Region	Santa Cruz del Norte
Abfüller	Havana Club International S.A., La Habana, Cuba
Marke	Havana Club
Typ	Brauner Rum
Alter	4 Jahre
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (insb. Cuba Libre)
Degustationsnotiz	Am Gaumen leicht süsse Aromen von Vanille, die sich mit Anklängen herben Tabaks, würzigem Zimt, trockenem Eichenholz und frischen Orangen abrunden.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	in amerikanischen Whiskey-Fässern und frisch ausgebrannten Fässern gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Beschreibung

Der Havana Club Rum spiegelt zweifelsohne einen Teil der kubanischen Kultur wider. Kolumbus entdeckte Kuba bereits und war ganz begeistert, wie hervorragend Zuckerrohr auf dem fruchtbaren Boden Kubas gedeiht. Kurz nach seiner Entdeckung Kubas wurde auf der Insel bereits ein Drittel des weltweiten Zuckerbedarfs produziert. Aus Zuckerrohr kann man bekanntlich aber nicht nur Zucker herstellen, wie es allgemein bekannt ist. Anfangs sträubten sich die Spanier, in den Kolonien das Brennen zu erlauben. Dabei wollte Spanien nur verhindern, dass es keine Konkurrenz zu den eigens hergestellten Spirituosen geben würde. Erst mit der Unabhängigkeit Kubas konnte sich die Rumindustrie entwickeln, die von Anfang an von sehr viel Kreativität geprägt war. Tatsächlich waren kubanische Brennereien die ersten, die Kolonnendestillen verwendeten. Als Besonderheit dieser Brennblasen entsteht ein leichter und frischer Rum mit typisch kubanischem Touch. In der Zeit der Prohibition entdeckten die Cantineros Kubas, wie hervorragend sich der Havana Club zum Mixen von Cocktails eignete. Touristen besuchten Kuba in Scharen und waren ganz begeistert vom Cuba Libre, Daiquiris und Mojitos, die bis heute kaum an Beliebtheit eingebüßt haben. Heute gehört der Havana Club zu den am meisten ausgezeichneten Rumsorten auf der ganzen Welt - ganze 27 Medaillen konnte die Brennerei bereits einsammeln. Der Havana Club Añejo Especial geniesst eine doppelte Reifung. Hierzu ruht zunächst der Rum einige Jahre lang in amerikanischen Weisseichenfässern, die einst mit Whiskey befüllt waren. Anschliessend reift der Rum nochmals in frisch ausgekohlten Fässern. Die Auskohlung ist ein wichtiger Vorgang in der Fasspflege, damit die Flüssigkeiten im Fass die gewünschten Farbtöne und Aromastoffe von der geschaffenen Schicht aus verbranntem Holz und karamellisiertem Zucker aufnehmen. Durch seine Lagerzeit von vier bis fünf Jahren darf sich dieser Havana Club Rum als "Añejo" bezeichnen lassen und vereint die Leichtigkeit weisser Rums mit den fruchtig-komplexen Noten eines lang gereiften Rums. Am besten eignet er sich für einen besonders beeindruckenden Cuba Libre, aber natürlich lässt er sich auch in diversen weiteren Cocktails und Mischgetränken servieren.