

DRINKS.

Esclavo XO Solera Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703289
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Dominikanische Republik
Abfüller	1423 ApS, Sivlandvænget 1, 5260 Odense, Dänemark
Marke	Esclavo
Typ	Brauner Rum
Alter	bis zu 23 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	süßes Geschmacksprofil mit Vanille, Karamell, Honig, Zucker, Trockenobst und Toffee, dazu würziges Eichenholz und Zimt. Langer, cremiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	im Solera-Verfahren gereift; von Oliver & Oliver hergestellt und in Dänemark abgefüllt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Einst war Santo Domingo in der Dominikanischen Republik die Weltzentrale für den Sklavenhandel. Die unfreien Arbeiter wurden ab dem 16. Jahrhundert über den Atlantik geschifft, um an die Plantagenbesitzer der Neuen Welt verkauft zu werden. Die frühe Rumindustrie ist mit diesem düsteren Abschnitt der Geschichte unweigerlich verbunden. Anstatt aber die unschönen Fakten zu leugnen, geht das dänische Unternehmen 1423 Word Class Spirits ehrlich mit der Thematik um. Mit dem Namen Esclavo ("Sklave") wollte man niemandem auf den Schlips treten, sondern den einstigen Arbeitern in den karibischen Zucker- und Rumfabriken Tribut zollen und den positiven Wandel der Rumindustrie zelebrieren. Die Rums bezieht man von dem renommierten Unternehmen Oliver & Oliver, welches durch erfahrene Blending-Techniken verschiedenste Geschmacksprofile erzeugen kann. Der hochwertig verpackte Esclavo XO reift im feucht-heissen Klima der Dominikanischen Republik im Solera-Verfahren, welches ursprünglich von spanischen Süssweinproduzenten entwickelt wurde. Da hierbei jüngere und ältere Destillate schrittweise miteinander vermischt werden, sind Altersangaben mit Vorsicht zu geniessen: Meist handelt es sich dabei um die Reifungsdauer des ältesten enthaltenen Destillats. Dieses hat beim Esclavo Rum XO immerhin 23 Jahre auf dem Buckel! Die Fässer werden nach dem Abschluss des Blendings nach Dänemark verschifft, wo das 1423-Team den Rum in eigene Flaschen abfüllt. Der Esclavo XO Rum setzt reichlich süsse Aromen von Vanille, Karamell, Honig, Zucker, Trockenobst und Toffee frei, während würziges Eichenholz und Zimt für Abwechslung sorgen. Der lange, cremige Abgang ist ein weiterer Grund dafür, diesen Rum pur und unverdünnt bei Raumtemperatur zu verkosten.