

DRINKS.

Abuelo XV Napoleon Cognac Cask Finish Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703805
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Panama
Region	Provincia de Herrera
Abfüller	Varela Hermanos S.A
Marke	Abuelo
Typ	Sugar Cane Honey Rum
Anwendung	vorzugsweise pur bei Zimmertemperatur
Degustationsnotiz	relativ trockener Geschmack mit einer zurückhaltenden Süsse sowie Noten von Trockenobst, Kaffee, Holz und Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus fermentiertem Zuckerrohrhonig in einer Column Still gebrannt; in ex-Bourbonfässern im Solera-Verfahren gereift; in Cognac-Fässern nachgereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	mit Verpackung



Beschreibung

Die Herausgabe limitierter Premium-Editionen, die mit experimentellen Reifeverfahren oder einem besonderen Finish aufwarten können, hat sich in der Rum- und Whiskyindustrie längst eingebürgert. So ist es wenig verwunderlich, dass auch Ron Abuelo aus Panama neben dem klassischen Portfolio einige Sonderausgaben anbietet. Der 15-jährige Cognac Cask Finish Rum wird aus dem Zuckerrohr der Finca San Isidro gewonnen, die der Brennerei angehört. Man nutzt dafür allerdings weder die Melasse, noch den frisch gepressten Saft, sondern einen honigartigen Sirup, der durch die Weiterverarbeitung des Zuckerrohrsafts entsteht. Während die Solera-Reifung in ex-Bourbonfässern dem Rum eine grundlegende Süsse und Würze verleiht, sorgt die abschliessende Veredelung im Cognacfass für spannende Noten von Trockenfrüchten und Kaffee. Der Zusatz "Napoleon" möchte hierbei klarstellen, dass der Cognac zuvor mindestens sechs Jahre in dem Fass verbrachte.