

DRINKS.

Ron Cañero 12 Solera Malt Whisky Cask Finish Rum 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703942
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Dominikanische Republik
Abfüller	Spiritsland S.L., Calle la Escuela de Vallecas 45, 28051 Madrid, Spanien
Marke	Cañero
Typ	Agricole Rum
Alter	12 Jahre
Anwendung	pur oder für diverse Drinks
Degustationsnotiz	mit cremiger Vanille, süßlichem Gerstenmalz, geröstetem Eichenholz, Zuckerrohr, Rosinen und Mandeln.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus frischem Zuckerrohrsaft destilliert; 12 Jahre lang im Solera-Verfahren gereift; mehrere Monate in Scotch Single Malt-Fässern nachgereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



Beschreibung

Juan Alberto Álvarez ist ein Superstar unter den "Maestros Roneros" dieser Welt, denn sein Name wird stets mit großem Stolz auf die Flaschen gedruckt. Der langjährig erfahrene Rum-Experte zeichnet sich bereits für die Marke Relicario verantwortlich. Nun hatte er auch bei den Cañero Rums seine Finger mit im Spiel. Für die von der spanischen Firma Spiritsland vertriebene Marke (ebenfalls als Summum bekannt) verarbeitet man ausschließlich heimisches Zuckerrohr aus der Dominikanischen Republik. Der aus den Stangen ausgepresste Saft wird direkt destilliert - es handelt sich hierbei also um einen Agricole Rum. Das Destillat reift anschließend bis zu 12 Jahre lang im Solera-Verfahren und wird dann einer mehrmonatigen Veredelung unterzogen. Hierfür kommen ehemalige Whiskyfässer von der schottischen Ben Nevis Distillery zum Einsatz. Die kleine Sonderbehandlung hinterlässt deutliche Spuren: Der Ron Cañero offenbart eine malzige Süße, cremige Vanille und Röstaromen. Dazu gesellen sich Anklänge von Eichenholz, Zuckerrohr, Rosinen und Mandeln.