

DRINKS.

Conde de Cuba 3 Años Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704007
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Kuba
Region	Las Tunas
Abfüller	Ferrand Deutschland GmbH, Sundernallee 75, 58636 Iserlohn, Deutschland
Marke	Conde de Cuba
Typ	Weisser Rum
Alter	3 Jahre
Anwendung	pur, auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Cuba Libre)
Degustationsnotiz	Anklänge von würzigem Eichenholz, fruchtigen Orangenschalen und süßer Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus Zuckerrohrmelasse (Sorte "Medialuna") hergestellt; in Column Stills gebrannt; in Eichenfässern gereift
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

In der ostkubanischen Provinz Las Tunas besteht die Rummanufaktur "The Ron Sevilla Factory" schon seit 1946 fort. 25 Mitarbeiter und fünf kupferne Column Stills sind für die Produktion von bis zu 5.500 Flaschen am Tag zuständig. Als Ausgangsrohstoff für die Melasse zieht man die Zuckerrohrsorte "Medialuna" heran, die ausschließlich in Kuba vorkommt und in den Uferbereichen des Sevilla-Flusses im Süden der Insel prächtig gedeiht. Sämtliche Produktionsanlagen - von der Zuckerfabrik über die Brennerei bis hin zum Fasslager - befinden sich auf dem Plantagengelände.

Der dreijährige Conde de Cuba Rum versteckt sein junges Alter nicht - statt satter (künstlicher) Karamellfarbe gibt es helle, strohartige Farbnuancen zu entdecken, die von der Wirkkraft der Eichenfässer zeugen. Die Abfüllung bietet die gewohnte Qualität eines handwerklichen, kubanischen Rums. Geschmacklich kommen leichte Anklänge von Eichenholz, Vanille und Orangenschalen durch.