

DRINKS.

Conde de Cuba 5 Anos Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704018
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Kuba
Region	Las Tunas
Abfüller	Ferrand Deutschland GmbH, Sundernallee 75, 58636 Iserlohn, Deutschland
Marke	Conde de Cuba
Typ	Brauner Rum
Alter	5 Jahre
Anwendung	pur, auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	duftet nach Blumen, Orange sowie getoastetem Eichenholz. Der Geschmack wird von milden Vanillenoten dominiert, zeigt aber auch würzig- rauchige und fruchtige Anklänge.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus Zuckerrohrmelasse (Sorte "Medialuna") hergestellt; in Column Stills gebrannt; im Solera-Verfahren 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 fünfjährige Conde de Cuba Rum reifte wie alle kubanischen Rums nach der Solera-Methode - hierbei wird eine Art schrittweises Blending durchgeführt, während der Rum von der obersten Fassreihe bis zur untersten wandert. Die Abfüllung bietet die gewohnte Qualität eines handwerklichen, kubanischen Rums. Geschmacklich besticht der milde Conde de Cuba mit Vanillearomen, einem Hauch von Orangenschale sowie rauchigen Beiklängen.