

DRINKS.

Ron Santisima Trinidad 15 Years 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 799865 |
| Alkoholgehalt | 40.7% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Kuba |
| Abfüller | Tecnoazucar Cuba y Destilerias MG S.L., C/Joaquin Costa n° 4, 50001 Saragosse, Espagne |
| Marke | Santisima |
| Typ | Brauner Rum |
| Alter | 15 Jahre |
| Anwendung | pur |
| Degustationsnotiz | balsamisch, ölig, dezent süß und leicht bitter, mit holzigen wie nussigen Noten sowie einem Hauch von Trockenfrüchten. |
| Verkehrsbezeichnung | Rum |
| Details | in drei Reifungsphasen hergestellt |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Der Rum der Marke Santisima durchläuft - wie es sich für jeden hochwertigen kubanischen Rum gehört -

drei Reifungsphasen, bevor er abgefüllt wird. Zunächst verbringen die Destillate aus Zuckerrohrmelasse, die im heimischen Sprachgebrauch «Aguardiente» heißen, mindestens vier Jahre in Fässern aus amerikanischer Weißeiche. Den gereiften Aguardientes gibt man in einer zweiten Phase reinen, in Säulen gebrannten Alkohol zu, sodass der sogenannte Basisrum entsteht. Dieser wird ganze 15 Jahre lang unberührt im Fasskeller gelassen, bis er bereit für die dritte Phase ist: In dieser Phase erfolgt die Reifung des Rums in alten, mehrfach gebrauchten Fässern, die nur noch wenige Aromen abzugeben haben, dafür aber reichlich Sauerstoff liefern, was sich positiv auf die Komplexität und Textur des Rums auswirkt.