

DRINKS.

El Ron Prohibido 15 Years Old Solera Finest Blended Mexican Rum Reserva 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800371
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Penjamo, Guadalajara
Abfüller	Ron Prohibido S.A. de C.V., Ejército Nacional 373 despacho 202, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11520 Ciudad de México, Mexico
Marke	Ron Prohibido
Typ	Brauner Rum
Anwendung	Pur oder für diverse Mixgetränke
Degustationsnotiz	Nussig und süß in der Nase mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen mit getrockneten Pflaumen, Honig, Schokolade, Kaffee und Eiche. Langer Abgang mit viel Kaffee.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Lagert in alten Ximenez- Sherry-Fässern
Ehrungen	San Francisco World Spirits Competition 2016 - Doppelgold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der "Verbotene Rum" oder "Ron Prohibido" wird in Mexiko aus Zuckerrohrmelasse hergestellt. Zuckerrohrrum wurde im 17. Jahrhundert ursprünglich nur auf den Karibischen Inseln gebrannt und nach Spanien ausgeführt. Nachdem die Produktion auch in Mexiko anlief, wurde der Zuckerrohrschnaps, auch Chinguirito genannt, in die leeren Fässer des süßen Rosinenweins, der von den Spaniern auf den Segelschiffen in die Neue Welt versandt wurde, gefüllt und nach Europa verschickt. Durch die monatelange Überfahrt reifte der Rum in diesen Holzfässern und nahm das süsse Aroma des Rosinenweins an. Bald schon wurde dieser mexikanische Rum in Spanien so beliebt, dass König Felipe V ein Dekret erliess, in dem der Import dieses Rums verboten wurde. Heute wird er nach traditionellen Methoden in Mexiko hergestellt und weltweit exportiert. Der El Ron Prohibido 15 Years Old Solera Finest Blended Mexican Rum Reserva wird dabei nach der Solera-Methode gemischt, bei dem der älteste der in dem Blend enthaltene Rum 15 Jahre lang reifte. In einer stylischen, traditionellen Flasche abgefüllt, sollte er pur serviert werden, damit sich die süß-bitteren Noten entfalten können.