

DRINKS.

El Ron Prohibido Habanero 12 Years Old Solera Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800372
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	Mit viel Rosinen, Honig und Vanille in der Nase. Am Gaumen süß mit Kaffee, dunkler Schokolade und Eiche. Langer, süß-bitterer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Lagert in alten Sherry-Fässern.
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. Zuckerrohrum 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 Habanero 12 Years Old Solera Rum wird dabei nach der Solera-Methode gemischt, bei dem der älteste der in dem Blend enthaltene Rum zwölf Jahre lang reifte. In einer stylischen, traditionellen Flasche abgefüllt, sollte er pur serviert werden, damit sich die süß-bitteren Noten von Honig und Kaffee entfalten können.