

DRINKS.

Zacapa Ambar 12 Year Old Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801003
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Guatemala
Region	Quetzaltenango
Abfüller	Anejos de Altura S.A. KM 16.5, Carreira Roosevelt, Mixco, Guatemala under lincense of Rum Creation & Products Inc.
Marke	Zacapa
Typ	Brauner Rum
Alter	Zwischen 4 und 12 Jahre alt.
Anwendung	Pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Mit Karamell, Vanille und Pfeffer in der Nase. Am Gaumen fruchtig-süß, mit Orangenzesten, Rosinen, mehr Vanille, Nelken und Pfeffer. Der Abgang ist lang und würzig-süß.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Lagerung im Solera-System.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Zacapa Rum ist ein Rum aus Guatemala, produziert von der seit 1930 bestehenden Licorera Zacapaneca. Er wird weder aus Melasse, noch aus dem frisch gepressten Saft, sondern aus dem Sirup des Zuckerrohrs hergestellt und definiert sich daher als Virgin Sugar Cane Honey Rum. Dieser Sirup wird mit Hilfe eines Hefestammes fermentiert, der ursprünglich aus Ananaspflanzen gewonnen wurde. Der fermentierte Zuckerrohrsirup wird dann über eine kontinuierliche Brennanlage destilliert, die einen Rum mit besonders weichen Noten erzeugt. In einer Höhe von 2300 Metern in Quetzaltenango reifen die Zacapa Rums dann in erlesenen Weisseichenfässern. Dabei verwendet man die einzigartigen Sistema Solera-Technik, ein Reifeverfahren, das Rums unterschiedlicher Jahrgänge und Charaktere vereint. Die Fässer wurden zuvor in der Produktion von robustem amerikanischen Whiskey, süßem Sherry und hochwertigem Wein der Rebsorte Pedro Ximénez eingesetzt. Somit entsteht der Zacapa Ambar 12 Year Old, der eine Vermählung von vier- bis zwölfjährigen Rums darstellt.