

DRINKS.

Bacardi Carta Negra Rum 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	910180
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Puerto Rico
Region	Puerto Rico
Abfüller	Bacardi GmbH
Marke	Bacardi
Typ	Melasse Rum
Alter	4 Jahre
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	In diesem Rum treffen würzige Geschmäcker von Zimt, Vanille, Karamell und dunklem Kaffee aufeinander. Auch im Finish sind noch Noten vom Zimt wahrnehmbar.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Auf Basis von Melasse und Karamell, durch Kohle gefiltert und in Eichenholz-Fässern gelagert.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Für gerade mal 3'500 Pesos (umgerechnet knapp 200 CHF) kaufte Don Facundo Bacardi Masso 1862 die erste Bacardi Rum-Destillerie in der Calle Matadero in Santiago de Cuba. Damit war der Geburtsort für eine neue Art der Rumproduktion geschaffen, denn Don Facundo merkte rasch, dass die aktuellen Rums zu unreif und herb für die aufstrebende, kultivierte Mittelschicht Kubas waren. Deshalb führte er neue Techniken ein, die er sich von europäischen Produktionsmethoden abschaute oder gar selbst entwickelte. Zudem verwendete er qualitativ hochwertige Zutaten, darunter eine einzigartige Hefeart, die er in den Zuckerrohrfeldern um Santiago de Cuba entdeckt hatte. Don Facundos Innovation zahlte sich aus: Heute hat sich Bacardi längst als Klassiker unter den Rum-Marken etabliert. Bereits in achter Generation wird das Unternehmen erfolgreich geführt. Der Bacardi Carta Negra ist der wohl reichhaltigste Rum in der Produktionspalette des Rum-Giganten. Er entsteht aus einem Blend von Rums unterschiedlichen Alters wobei die Basis jeweils fermentierte Melasse und Karamell bildet. Anschliessend wird der Blend durch Kohle gefiltert und für 4 Jahre in Eichenholz-Fässern eingelagert. Dabei entfalten sich die für den dunklen Rum typisch, würzigen Noten und ein Geschmack von Karamell und starkem Kaffee.