

DRINKS.

Flor de Caña Rum Centenario 18 Jahre 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	RFCX0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Nicaragua
Abfüller	Flor de Cana, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua
Marke	Flor de Cana
Typ	Brauner Rum
Alter	18 Jahre
Anwendung	vorzugsweise pur
Degustationsnotiz	duftet nach Gewürzen und Karamell, mit cremigen Anklängen von Butter und Nüssen. Süsser, nussiger und schokoladiger Geschmack. Im Abgang mit Eiche, Vanille und Karamell.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	5-fache Destillation in modernsten Column-Stills (kontinuierlicher Brennvorgang)
Ehrungen	International Rum Conference Madrid 2015: Doppel-GoldSan Francisco World Spirits Competition (2004, 2005, 2009): Silber San Francisco World Spirits Competition



2006: Doppel-Gold
San Francisco World Spirits
Competition 2008:
Gold
International Wine and
Spirit Competition 2008:
Silber
International Wine and
Spirit Competition 2009: Gold

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	im Umkarton

Beschreibung

Seit 1890 produziert die "Compañia Licoreras de Nicaragua" Rum. Der 18 Jahre alte Flor de Caña Centenario trägt als einziger Rum die Lizenz zur Bezeichnung «Slow Aged», die von der US-Regierungsbehörde ausgestellt wird. Dies bedeutet, dass der fünffach destillierte Rum einen natürlichen, nicht beschleunigten Reifeprozess in Eichenholzfässern durchläuft. Die Geduld der Brennerei-Mitarbeiter und Konsumenten wird belohnt: Süsse und würzige Nuancen mit deutlichen Noten von Nüssen und Karamell prägen diesen Rum, der stolzer Träger vielfacher Prämierungen ist.