

DRINKS.

Legendario Elixir de Cuba Rumlikör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	RLDE0700
Alkoholgehalt	34%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Kuba
Region	Havana
Abfüller	Cuba Ron S.A., 246 st. between 5ft Ave and el mar Barlovento complex, Jaimanitas, Playa, Havana, Cuba
Marke	Legendario
Typ	Likör auf Rum-Basis
Alter	<7 Jahre
Anwendung	pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	süsse Aromen von karamellisierten Rosinen, Eichenholz, Brandy und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	im Solera-Verfahren gereift; mit Trauben-, Rosinen- und Trockenobstextrakten aromatisiert
Ehrungen	International Rum Conference Madrid 2016: Doppel-GoldInternational Rum Conference Madrid 2015: BronzelInternational Rum



Conference Madrid 2014:
BronzeInternational Rum
Conference Madrid 2013:
Silber

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	---

Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
--------------	-------------------

Beschreibung

Die Rummarke Legendario besteht seit 1946 und stammt zu 100% aus Kuba. In den 70er Jahren wurde die gesamte Produktion in die Boco Rumfabrik inmitten von Havanna verlegt. Die stark nachgefragten, weissen Rumsorten erhielten zudem schon bald darauf eine zweite Produktionsstätte. Die Hauptgeschäftsstelle der Firma befindet sich seit den 90er Jahren im spanischen Valencia. Bei der Herstellung der Legendario Rums kommt ein besonderes Filtersystem zum Einsatz, das auf mit Quarzsand und Aktivkohle versetzten Doppelbodenfässern basiert.

Legendarios populärstes Produkt ist der likörartige „Punch au Rhum“ Elixir de Cuba. Er basiert auf bis zu sieben Jahre alten Solera-Rums, die dann mit gesüssten Extrakten von Trauben, Rosinen und weiteren Trockenfrüchten angereichert werden. Mit durchweg positiven Bewertungen versehen, eignet sich dieser Likör zur puren Verkostung (bei Raumtemperatur oder eisgekühlt). Er kann aber auch mit Fruchtsäften, diversen Erfrischungsgetränken, Likören und Kaffeespezialitäten kombiniert werden.