

DRINKS.

Ron Zacapa Heavenly Cask Collection Sistema Solera 23 El Alma Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70033
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Guatemala
Region	Zacapa
Abfüller	Diageo plc, Lakeside Drive, Park Royal, Londres NW107HQ, Angleterre, Royaume-Uni
Marke	Zacapa
Typ	Virgin Sugar Cane Honey
Alter	6-24 Jahre
Anwendung	pur, auf Eis oder in diversen Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	schmeckt nach gerösteten Mandeln, Zimt und süßem Toffee.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	im Solera-Verfahren auf 2.300m Höhe gereift; zusätzlich im "Seelenfass" veredelt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	Mit Verpackung (Dose)



Jahrgang

Keine Angaben

Beschreibung

Der Ron Zacapa hat seinen Ursprung in der gleichnamigen Region in Guatemala, an der Grenze zu Honduras. Hier finden sich Gipfel von weit über 2.500 Metern, doch der Rum reift in einer Höhe von etwa 2.300 Metern ü.M., in dem sogenannten "Haus über den Wolken", nach dem Solera-System. Der Ron Zacapa 23 gehört zu den angesehensten Auskopplungen des Hauses und wurde von dem erfahrenen Team unter der Leitung von Meisterblenderin Lorena Vásquez kreiert. Die limitierten Rums der Heavenly Cask Collection repräsentieren jeweils einen Fasstyp, der für die Reifung des Rums No.23 herangezogen wird. Ende 2021 brachte man die Edition «El Alma» heraus, die für das sogenannte "Seelenfass" steht. Als Basis dient ein Blend aus sechs bis 24 Jahre alten Reserve-Rums, die in der Column Still aus Virgin Sugar Cane Honey destilliert wurden. Nach dem Blending verbringt der El Alma Rum nochmals eine bestimmte Zeit in ehemaligen amerikanischen Whiskeyfässern, die zuvor speziell ausgebrannt wurden. Dadurch bekommt der Rum tiefgreifende Röstnoten verliehen.