

DRINKS.

Abuelo Añejo Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703801
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Panama
Region	Provincia de Herrera
Abfüller	Varela Hermanos S.A
Marke	Abuelo
Typ	Virgin Sugar Cane Honey
Anwendung	on the rocks oder für Drinks und Cocktails z.B. Rum&Cola, Mojito, Daiquiri, Hot Buttered Rum
Degustationsnotiz	mit Noten von Zuckerrohrhonig, Vanille, Karamell, Muskat, Zitruszestren und weissem Pfeffer. Kurzer, würziger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus fermentiertem Zuckerrohrhonig in einer Column Still gebrannt
Ehrungen	San Francisco World Spirits Competition 2010: Gold San Francisco World Spirits Competition 2009: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Zusatzstoffe

Enthält Farbstoff

Beschreibung

Obwohl dieser Rum als "Añejo" bezeichnet wird, handelt es sich um die jüngste Abfüllung im Sortiment von Ron Abuelo. Der Begriff ersetzt eine offizielle Alterskennzeichnung, wobei davon auszugehen ist, dass der Rum zwischen drei und fünf Jahre lang im Fass reifte. Der Tropfen wird von der Varela Hermanos S.A. in Panama hergestellt, die ihre eigenen Zuckerrohrfelder besitzt und in der dritten Generation geführt wird. Für die Herstellung verwendet man, wie es sonst nur in Guatemala typisch ist, Virgin Sugar Cane Honey. Die fermentierte Honig-Maische wird dann in Edelstahl-Brennsäulen zu einem hochprozentigen "Aguardiente" destilliert, welcher durch die Interaktion mit dem Holz in einen braunen Rum mit süßen und würzigen Noten umgewandelt wird.