

# DRINKS.

## Dos Maderas Double Aged Rum 5+3 70cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	800093
Alkoholgehalt	37.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Andalusien
Abfüller	Bodegas Williams & Humbert, C tra. Nacional IV, Km 641, 11408, Jerez de la Frontera, Cádiz, Espagne
Marke	Dos Maderas
Typ	Brauner Rum
Alter	8 Jahre
Anwendung	pur, auf Eis oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase intensive Aromen eines lang gelagerten Rums. Am Gaumen weich und elegant mit Aromen von reicher Pekannuss, Vanille und einem Hauch von rauchiger Eiche. Sanft und mild am Gaumen.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	erst fünf und anschliessend drei Jahre zweifach gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Zusatzstoffe

Enthält Farbstoff

## **Beschreibung**

Die Geschichte der Bodegas William & Humbert geht auf ihre Ursprünge im Jahr 1877 zurück. Damals taten sich Alexander Williams und Arthur Humbert für eine Winzerei zusammen, wobei Alexander ein Experte in Sachen Sherry war und Arthur hingegen mehr im Bereich internationalen Handels. Seit Bestehen wird stets ein Teil der hochwertigen Sherrys und Brandys als Basis für ihre Kreationen in Holzfässern gelagert. In das Unternehmen stiess später die Medina-Familie hinzu. Seit den 1960er Jahren haben vier von ihnen selbst bei verschiedenen Sherry-Brennereien gearbeitet, bis sie den Zeitpunkt als gekommen ansehen, ihren eigenen Sherry herzustellen. Sie konzentrierten sich relativ schnell auf den internationalen Markt und weiteten sich durch Übernahme anderer Marken allmählich weiter aus. William & Humbert war eine dieser Übernahmen und seit je her haben sie den Firmennamen zu ihrem Eigen gemacht.

Ein Blend ausgewählter Rums aus Barbados und Guyana reift zunächst 5 Jahre lang an seinem Herstellungsort in der Karibik. Danach wird er nach Spanien in das renommierte Sherry-Haus Williams & Humbert transportiert, um dort für weitere 3 Jahre im Solera-Verfahren in ausgewählten Sherry-Fässern weiter zu reifen. Konkret handelt es sich hierbei um Fässer, in denen zuvor der "Dos Cortados"-Sherry lagerte - ein international ausgezeichnete 20 Jahre alter Palo Cortado (V.O.S.).