

# DRINKS.

## Flor de Caña Rum Centenario 12 Jahre 70cl mit zwei Gläsern



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	802141
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	12 Jahre
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	Nougat, Mandelbutter, Honig und Sherry entfalten sich am Gaumen. Im Abgang mit Pfeffer, dunklem Karamell und verbranntem Eichenholz.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	5-fache Destillation in modernsten Column-Stills (kontinuierlicher Brennvorgang), die Destillieranlage wird komplett mit erneuerbarer Energie betrieben, Reifung im "Slow Aged"-Verfahren
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



---

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

---

Verpackung	im Set mit 2 Gläsern
------------	----------------------

## **Beschreibung**

Flor de Caña (spanisch für „Blüte des Zuckerrohrs“) ist die beliebteste Spirituose in Nicaragua und auf kleinen wie grossen Festen allgegenwärtig. Doch auch ausserhalb der Staatsgrenzen konnte sich der Rum einen respektablen Ruf verschaffen – er führt seit vielen Jahrzehnten den mittelamerikanischen Markt an und erhält dank positiver Stimmen und Auszeichnungen immer mehr Aufmerksamkeit in fernen Nationen. Die Familie Pellas liess Ende des 19. Jahrhunderts vor der spektakulären Kulisse des daueraktiven Vulkans San Cristóbal weite Zuckerrohrfelder einrichten und etablierte die Tradition, das Ende jeder Erntesaison mit ein paar Fässern selbstgebrannten, gealterten Rums zu zelebrieren. 1937 kamen die ersten Rumsorten auf den heimischen Markt und zwei Jahrzehnte später begann man mit dem Export in die restlichen Länder Zentralamerikas. Die Familie führt das Unternehmen in der mittlerweile fünften Generation an. Trotz des tropischen Klimas und der hohen Verdunstung kann der Rum problemlos lange reifen, da die Bourbon-Fässer mit Kochbananenfasern versiegelt sind – dieses „Slow-Aged“-Verfahren bedingt das kennzeichnende Aroma von Flor de Caña, das man direkt mit den zwei beiliegenden Gläsern testen kann.