

# DRINKS.

## Legendario Añejo Blanco Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | RLDB0700   |
| Alkoholgehalt       | 40%  |
| Flascheninhalt      | 70cl   |
| Herkunftsland       | Kuba   |
| Region              | Havanna  |
| Abfüller            | Cuba Ron S.A., 246 st. between 5ft Ave and el mar Barlovento complex, Jaimanitas, Playa, Havana, Cuba                                |
| Marke               | Legendario   |
| Typ                 | Weisser Rum  |
| Alter               | 3 Jahre  |
| Anwendung           | für Drinks und Cocktails wie Mojito oder Daiquiri  |
| Degustationsnotiz   | frisches Aroma von Zitrus. Im Geschmack mit karamelligen, nussigen, holzigen und fruchtigen Anklängen.                               |
| Verkehrsbezeichnung | Rum  |
| Details             | durch Aktivkohle und Quarzsand gefiltert, in amerikanischen Weisseichenfässern gelagert  |
| Ehrungen            | Madrid International Rum Congress 2016: Bronze Madrid International Rum Congress 2015: Doppel-Gold Madrid International Rum Congress |



2014: Doppel-Gold Madrid  
International Rum Congress  
2012: Silber

---

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

## **Beschreibung**

Die Rummarke Legendario besteht seit 1946 und stammt zu 100% aus Kuba. In den 70er Jahren wurde die gesamte Produktion in die Bocoy 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. Der Legendario Añejo Blanco lagert einige wenige Jahre in Eichenholzfässern und bekommt anschliessend per Filtration seine dunklere Farbe entzogen. Die absolvierte Reifezeit ist dann zwar nicht mehr optisch, aber geschmacklich zu erkennen: Der Rum gibt sich fruchtig, karamellig, nussig und holzig, mit frischen Zitrusnoten im Duft.