

DRINKS.

Malteco Rum 20 Years 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | RMTZ0700 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Panama |
| Abfüller | Savio s.r.l., Rue de la Gare, 47, 11024 Châtillon AO, Italien |
| Marke | Malteco |
| Typ | Brauner Rum |
| Alter | 20 Jahre |
| Anwendung | pur |
| Degustationsnotiz | süsse Noten von Vanille und Zuckerrohr in der Nase. Am Gaumen mit Tabak, Gewürzen und getoastetem Holz. |
| Verkehrsbezeichnung | Rum |
| Details | im Solera-Verfahren gereift |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Zusatzstoffe | Enthält Farbstoff |



Beschreibung

Ursprünglich gehörte der Malteco Rum zum Unternehmenszusammenschluss "Industrias Licoreras de Guatemala", welcher danach strebt, den guatemaltekischen Rum bekannter und erfolgreicher zu

machen. 2011 änderten sich allerdings die Verhältnisse, bedingt durch das Einwirken von Diageo. Marco Savio von der italienischen Firma Savio Trading Srl nahm die Marke letztendlich in sein Portfolio auf. So kommt es, dass der Malteco Rum "nach guatemaltekischem Stil" in Panama hergestellt wird, nach dem altgewohnten Rezept und unter Aufsicht der Asociación de Maestros Roneros de Guatemala. Allen Malteco Rums ist gemein, dass der Ausgangsrohstoff weder Melasse noch reiner Zuckerrohrsaft, sondern eine Art Zuckerrohrsirup namens "Virgin Sugar Cane Honey" ist. Der "Malteco Rum 20 Years" reift über 20 Jahre lang in gebrauchten Bourbon-Fässern. Durch die lange Lagerung bekommt er intensive Vanille-, Gewürz-, Tabak- und Holzaromen verliehen, bei denen trotzdem noch ein leichter Geschmack von Zuckerrohr hervorkommt.