Malecon Reserva Imperial 25 Jahre



ArtNr.:	10280
Preis:	79,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	25 Jahre
Destillerie:	Malecon - Panama
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.3 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Malecon Reserva Imperial 25 Jahre aus Panama reifte bei der Destille Carribean Spirits mindestens 25 Jahre! in den besten Eichenfässern in Panamas Höhlen - mit deren einzigartigem Klima. Die Destille stellt seine Rums nach Kubanischer Tradition her. Der 25-jährige ist (zu Recht) das Top-Produkt der Imperial-Serie von Malecon. Farbe: Leuchtendes Bernstein. Duft und Geschmack: Ausgesprochen weich und mundfüllend, würzig - aber fein, sehr vielschichtige Aromen-Palette. Der 25jährige Malecon ist im Vergleich zum 18- oder 21jährigen deutlich anders: mehr Röstaromen, Kaffeenoten und Bitterschokolade. Nachklang: Lang und angenehm weich. Fazit: Ein geschmackliches Highlight, der den Aufpreis auf jeden Fall wert ist.

Destillerie Info

Malecon - Panama
Eine unverwechselbare Persönlichkeit ist sowohl der Italiener Marco Savio als auch sein „Rum Malecon“. Im väterlichen Unternehmen stets auf der Suche nach den besten Kaffeeplantagen für die Likörproduktion begann Marco sich für die faszinierende Welt des Rums zu interessieren und festigte sein Wissen und seine Kontakte in Zusammenarbeit mit den besten Blendern in Kuba, Guatemala und Panama über den Zeitraum von zehn Jahren. Als er dann 2000 die Marke „Malecon“ gründete war es sein Bestreben, hochwertigen Rum für alle Bedürfnisse und Zielgruppen anzubieten. Die Basis für seine Produkte ist Zuckerrohr, welches in der unmittelbaren Umgebung der Destille in Panama wächst und von Hand geerntet wird. Es wird in traditionell kubanischer Methode zu Melasse verarbeitet und die Vergärung erfolgt anschließend langsam in offenen Bottichen ausschließlich mit Hilfe natürlicher, in der Luft vorhandener Hefen. Kenner wissen, dass Premium-Rum einige Zeit im Eichenfass lagern muss, um komplexe Aromen und eigene Noten zu entfalten. Die idealen Lagerbedingungen in Panama begünstigen dabei den gewünschten intensiven Austausch des Destillats mit dem Holz der Fässer und Malecon-Rum fasziniert Kenner mit seiner intensiven Aromatik. Kein Wunder also, dass dieser Rum schon vielfach ausgezeichnet wurde und sogar schon „Rum of the Year“ beim ISW 2018 wurde.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Reiner K
Datum:	2019-07-22
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	hält den Vergleich mit einem ähnlich alten Whisky aus, ist aber erheblich preisgünstiger

---

Autor:	Martin B
Datum:	2019-02-07
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ein schöner abgerundeter Rum. Der Beste aus dem Hause Malecon.

Autor:	Thomas W
Datum:	2018-08-04
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Ob der wirklich 25 Jahre im Faß war, bezweifle ich etwas. Ergleicht man den mit einem Appleton Estate 21 Jahre, fällt dieser hier deutlich zurück. In der Nase sehr fruchtig nach Rosinen, Mandarinenschale, etwas Himeere. Auch dunkle Schokolade ist erkennbar. Im Mund ähnlich, aber leider wurde hier denke ich etwas mit Zucker nachgeholfen. Nicht viel, aber deutlich spürbar.

Autor:	Benedikt
Datum:	2013-12-13
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Wirklich sehr runder und angenehmer Geschmack. Viel Aroma mit Karamell und süsse. Kommt aber an einen Zacapa nicht ganz ran.
