

Flor de Cana Gold 18 Jahre/1,0 L



ArtNr.:	10211
Preis:	49,89 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	18 Jahre
Destillerie:	Flor de Cana - Nicaragua
Land:	Nicaragua
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	4.5 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Dieser hochdekorierte Premium-Rum reifte bei Compania Licorera de Nicaragua nach der Destillation für mindestens 18 Jahre in ausgesuchten gebrauchten Bourbonfässern aus Weisseiche. Farbe: Dunkles Bernstein. Duft und Geschmack: Ausgesprochen weich, sehr fein im Aroma, mit leichter Süße und feinen Tönen von Vanille, heller Schokolade und etwas Trockenpflaume. Auszeichnungen: 2005 International Wine & Spirit Competition London: Best in Class. 2006 Bevering Testing Institute, Chicago: Goldmedaille. 2006 San Francisco World Spirits Competition: Goldmedaille. 2007 International Wine & Spirit Competition London: Best in Class. 2008 San Francisco World Spirits Competition: Goldmedaille.

Destillerie Info

Flor de Cana - Nicaragua

In der 130-jährigen Geschichte vom Rum „Flor de Caña“ aus Nicaragua gibt es viel zu erzählen – von einem Flugzeugabsturz, über Bürgerkriege, Verstaatlichungen, Hyperinflation, Brände, Hurrikane, Erdbeben und Vulkanausbrüche – die Marke und die Familie haben eine bewegte Vergangenheit. Begonnen hatte alles, als Alfredo Francisco Pellas Canessa, ein junger Abenteurer aus Genua im Jahr 1875 alles riskierte, und seine Familie und den Komfort des alten Kontinents zurückließ, um in das exotische Land Nicaragua zu reisen. Nach erlebnisreichen Jahren fand er 1890 einen perfekten Ort am Fuße des Vulkans San Cristóbal, dem höchsten und aktivsten Vulkan Nicaraguas, um die Brennerei Flor de Caña zu gründen. Dieser ist heute ein unverwechselbarer Bestandteil des Logos. Die Fruchtbarkeit des umliegenden Landes, das vulkanische Wasser und das heiße vulkanische Klima erwiesen sich als entscheidend, um einen Rum mit einzigartigem und geschmeidigem Geschmack herzustellen. Flor de Caña Rum wird heute nachhaltig produziert und ist stolz auf seine natürlich gereiften, zucker- und glutenfreien Rums, die „Carbon neutral“ und „Fair Trade“-zertifiziert sind.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Christian U
Datum: 2021-01-15



Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: für meinen Geschmack. Braucht etwas Zeit um sich zu entfalten.

Autor: Martin B
Datum: 2019-05-29
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: mein Lieblingsrum aus Nicaragua. Gut ausgewogen und samft im Abgang

Autor: Peter S
Datum: 2019-05-28
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Im März 2019 war ich im Urlaub in Nicaragua. Unser Reiseleiter - ein Nicaraguaner - empfahl uns diesen Rum als den Besten des Landes. Der Preis vor Ort betrug 38 US Dollar. Er sagte, dass dieser Rum 18 Jahre in Holzfässern aus amerikanischer Eiche gelagert wurden und 4 X gebrannt wurde bis auch der letzte Rest des Zuckerrohres umgewandelt ist. Das ist der Grund seines außerordentlichen weichen Geschmacks. Nicht stört den Genuss durch kratzen und brennen. Somit ist eine uneingeschränkte Konzentration auf den unverwechselbaren Geschmack gegeben. Ich habe auf dieser Reise auch Rum aus Costa Rica und Panama probiert, keiner konnte auch nur ansatzweise diesen Rum das Wasser reichen. Eine klare Empfehlung an alle, die nicht vor Ort diesen Rum kaufen können!

Autor: Stefan S
Datum: 2017-06-22
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Ein Phantastischer Rum für Leute die es im Abgang kräftig mögen. Der Rum ist im Geschmack kräftig nach der Pflaume orientiert und im Abgang nicht weich und Süß , sondern kräftig und nach Pflaume. Top
