

Flor de Cana Anejo Clasico 5



ArtNr.:	10208
Preis:	18,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	37,0 %
Alter:	5 Jahre
Destillerie:	Flor de Cana - Nicaragua
Land:	Nicaragua
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.3 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rum reifte bei Compania Licorera de Nicaragua nach der Destillation für mindestens 5 Jahre in Eichenfässern.

Farbe: Mahagoni.

Duft und Geschmack: Gereift, sehr weich aber mit noch etwas Biss, leichte Süße, dunkles Karamell, schöne Vanille.

Nachklang: Etwas Kakao und Schokolade.

Fazit: Nicaragua Rum zum pur genießen.

Auszeichnungen:

2008 International Wine & Spirit Competition London: Best in Class.

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:	Costa Bonita
Datum:	2010-08-12
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	einfach nur zum genießen... und weiter genießen und weiter genießen...

