Conde de Cuba Solera 7



ArtNr.:	10139
Preis:	27,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	7 Jahre
Destillerie:	Conde de Cuba - Kuba
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Hergestellt wird dieser Melasse-Rum von Exilkubanern in der Dominikanischen Republik, wo er für mindestens 7 Jahre in Eichenfässern reifte. Farbe: Helles Bernstein. Duft und Geschmack: Würzig, leichte Vanille, feine Süße. Nachklang: Kräftig und leicht pfeffrig.

Destillerie Info

Conde de Cuba - Kuba
Conde de Cuba Rum wird geerntet, destilliert, gereift und abgefüllt in einer kleinen Stadt in der Provinz, Las Tunas, im Südosten Kubas. Hier herrscht ein perfektes Klima um das einheimische Zuckerrohr "Madialuna" anzubauen. Die gesamte Produktion findet innerhalb der Plantage statt. Hier sind die Destillerie "The Ron Sevilla Factory", eine Zuckerfabrik und die Lagerkeller beheimatet. Die Destillerie existiert seit 1946. Es werden durch die ca. 25 Mitarbeiter bis zu 5500 Flaschen am Tag produziert.Die Rums von Conde de Cuba sind zu 100 % von Hand gefertigt.