Cartavio 1929 Solera 12 Anos



ArtNr.:	10108
Preis:	30,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	Cartavio - Peru
Land:	Peru
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

5 - 15 Jahre durfe dieser Rum im Slowenischen Eichenfass reifen und besitzt damit eine ganz eigene interessante Note. Farbe: Dunkles Mahagoni. Geschmack: Sehr weich und rund, feine, leichte Süße, mit Aromen von Vanille, Karamell und einem Hauch Muskat. Nachklang: Sehr rein, leicht süß und etwas trocken. Fazit: Ein perfekter Rum für Anfänger, Kenner und echte Liebhaber.Auszeichnungen:2006 Cane Spirits Festival Florida, USA: Silbermedaille. 2007 The Beverage Testing Institute, USA: Silbermedaille. 2009 The San Francisco World Spirits Competition: Silbermedaille

Destillerie Info

Cartavio - Peru
Cartavio wird bei Unidas Destilerias Peruano destilliert. Der Markenname stammt von der Stadt Cartavio im Distrikt von Santiago de Cao in Peru, die nördlich von Lima direkt am Meer liegt. Seit 1891 wird dort Zuckerrohr für die Cartavio Sugar Company angebaut. Der Rum wird bei Cartavio in Peru nach dem Solera-Verfahren auf der Hacienda Captain Don Domingo de Cartavio hergestellt, eine berühmte Alterungs- und Vermählungstechnik aus der spanischen Region um Jerez. Bei dieser Technik wird der älteste Rum nach mehreren Jahren in einem Kaskadenverfahren von Fass zu Fass umgefüllt und mit jüngerem Rum gemischt. Im Laufe des Reifeprozesses nimmt der Rum einen dunkleren Farbton an, entwickelt ein harmonisches Gleichgewicht, wird weich und rund und erhält seine Reife. Außerdem entwickelt er angenehme Gewürz- und Nuss-Aromen, sowie einen Hauch von Schokolade und Kaffee, wird leicht lieblich und erreicht eine einzigartige Milde.