Canero Gran Reserva 8 Jahre



ArtNr.:	10095
Preis:	30,90 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	8 Jahre
Destillerie:	Cañero - Nicaragua
Land:	Nicaragua
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Canero aus Nicaragua reifte für mindestens 8 Jahren in Eichenfässern, bevor er abgefüllt wurde. Farbe: Bernstein mit rötlichem Schimmer. Duft und Geschmack: Weich mit feinen Noten von Kaffee und Toffee, leichte Röstaromen, würzig, rund und harmonisch. Fazit: Ein hervorragender Rum zum pur genießen - gerne auch mit einer Zigarre.

Destillerie Info

Cañero - Nicaragua
Dieser Rum wurde zu Ehren der hart arbeitenden Bauern auf den Zuckerrohrfeldern Nicaraguas, den sogenannten „Cañeros“, benannt. „Nicaragua und seine Zuckerrohrplantagen: unter einem dunklen Himmel voller Sterne arbeiten die Cañeros auf den Feldern. Asche und Schweiß verbindet sie und nach der harten Arbeit ruhen sie sich auf den Blättern und dem Stroh aus und das geschnittene Zuckerrohr wird von Lastwagen eingesammelt. Nicaragua, Zuckerrohr und seine Männer - alle zusammen vereint unter dem Zeichen des Feuers.“ Die Destille Cañero ist weltweit bekannt für ihre hochwertigen Jahrgangs-Rums.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Sebastian S
Datum:	2018-06-06
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Ein temperamentvolles, mildes, mittelmäßig rauchiges, leicht fruchtiges, nicht zu altes Geschmackserlebnis für Genießer die eher in die nicht süße Sparte passen. Bin kein Freund von den mit Vanille übersüßten oder zu alten (15 Jahre aufwärts) Rums. Daher habe ich in dieser Variante eine nette Alternative zwischen Alt und Jung gefunden die geschmacklich seine Akzente setzt. - mild, er brennt nicht

stark und entfaltet seinen Geschmack - rauchig, macht einen Ansatz in Richtung alt, übertreibt es aber nicht - im Abgang kommt ein leichter fruchtiger, süßer Geschmack mit, aber sehr Dezent

---