Arehucas Ron Reserva 12 Anos



ArtNr.:	10023
Preis:	37,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	Arehucas - Cran Canaria
Land:	Spanien
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Die hervorragenden Wetterbedingungen der Kanarischen Inseln sind ideal für den Anbau von Zuckerrohr, aus dem der Arehucas Anejo Reserva 12 Anos hergestellt wird. Seinen besonderen Geschmack erhält er aber nicht nur durch das milde Klima, sondern auch durch die ausgesuchten Fässer aus Eichenholz, in denen er mindestens für 12 Jahre reifte, bevor er in diese schönen Flaschen abgefüllt wurde.Farbe: Dunkles Gold.Duft: Ein Hauch von Honig, Rosinen und Eichenholz.Geschmack: Die Duftnoten setzen sich auch im Geschmack angenehm und weich fort.Nachklang: Honig Aromen verweilen lange am Gaumen. Fazit: Ein Rum der Spitzenklasse, der von Prominenten Vertretern, wie dem spanischen König Juan Carlos geschätzt wird.

Destillerie Info

Arehucas - Cran Canaria
Noch nie von einem Rum aus Cran Canaria gehört? Den Arehucas Rum gibt es bereits seit über 130 Jahren und lange Zeit durfte sich die Destille sogar rühmen, Hoflieferant des spanischen Königshauses zu Habsburg-Lothringen zu sein. Die Destilerías Arehucas wurde 1884 unter dem Namen „La Fábrica“ gegründet und der Rum von dort wird auf der Basis von Melasse hergestellt. Heute ist die Marke Arehucas dank seiner hohen Qualität und seiner langen Geschichte sehr bekannt und angesehen und als Produkt „made in Cran Canaria“ auf dem besten Wege sich auch international zu etablieren. Die Kanaren verfügen über ein äußerst günstiges Klima für Zuckerrohr und die Destille befindet sich in der Stadt Arucas im Norden der vulkanischen Insel. Dort werden auch eine ganze Reihe von Likören hergestellt und in einem der ältesten Rumkeller Europas gelagert. Dieser berühmte Rum-Keller ist mehr als 100 Jahre alt und fasst bis zu 6.000 Holzfässer aus amerikanischer Eiche in denen auch der kanarische Rum von Arehucas lagert.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2018-08-03

Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Wenn König Juan Carlos diesen Rum zu schätzen weiß, dann bin ich mal gespannt, wie es meinem Gaumen mundet. Die Farbe des Tropfen sieht schon mal appetitlich aus.Die Farbe lässt sich am ehesten mit einer Mischung aus dunklem und rotgoldenen Ton beschreiben. Bereits beim Schwenken im Glas nimmt die Nase feine Aromen wahr. Nach dem Schwenken bilden sich sofort dicke und ölige Engelstränen. Einige dicke Tropfen verweilen am Glasrand. Die Nase nimmt Aromen von Marzipan, Akazienhonig, Baumharz und leichte Holz wahr. Beim riechen wirkt der Rum sehr angenehm, ohne unnötige Schärfe. Der erste Geschmackseindruck erinnert an ebenfalls an Honig, feines Eichenholz, Kräuter und ganz minimale Anis. Das Mundgefühl ist angenehm. Auch hier lässt es sich mit Honig beschreiben. Der Rum schwankt zwischen feinem Honig und angenehme Kräuter. Er wirkt sehr gut abgestimmt. Auch der Nachklang erinnert an Honig. Etwas wärmend, aber nie aufdringlich. Am Gaumen hält sich der Rum lange. Für diesen Preis ist der Rum ein Schnäppchen. Von mir erhält er 5 Sterne da er meinen Geschmack trifft.

Autor:	micha el
Datum:	2013-05-23
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	braucht vielleicht noch ein paar jahre, ist noch ein wenig ruppig und unausgeglichenAussehen: helles bernsteinGeruch: trocken, alkoholischEindruck: etwas sprittig, es fehlt an tiefeMundgefühl: nicht so rund Nachklang: leichte schärfemit Schokolade: eher was für dunkle schokoladen ab 70%mit Dessert: braucht was cremiges um den alkoholischen geschmack zu kompensieren,

---