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:	micha el
Datum:	2013-05-23
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	braucht vielleicht noch ein paar jahre, ist noch ein wenig ruppig und unausgeglichen Aussehen: helles bernstein Geruch: trocken, alkoholisch Eindruck: etwas sprittig, es fehlt an tiefe Mundgefühl: nicht so rund Nachklang: leichte schärfe mit Schokolade: eher was für dunkle schokoladen ab 70% mit Dessert: braucht was cremiges um den alkoholischen geschmack zu kompensieren,