Ron Abuelo 12 Anos

ArtNr.:	10484
Preis:	35,90 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	Abuelo - Panama
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Dieser Abuelo wird nach seiner Destillation für 12 Jahre in kleinen Weisseichefässern ausgebaut. Die Destille Varela Hermanos selbst nennt das Geheimnis für den guten Geschmack: Its unique quality is achieved with time, shadow and silence.

Farbe: Bernstein.
Duft: Kokosnuss, geröstete Nüsse und etwas Pfirsich.
Geschmack: Sehr weich und mundfüllende Süsse, angenehmes Vanille mit Karamell, leichte Fruchtigkeit, Teeblättern und geröstete Kokosnuss.
Nachklang: Sehr lange, Süsse mit leichter Pfeffernote, Holztöne und geröstete Walnuss.

Fazit: Der ideale Begleiter für einen heißen Sommerabend.

Destillerie Info

Abuelo - Panama

Lasst uns gemeinsam den Rum von „Abuelo“ entdecken und zunächst einmal ein wenig spanisch lernen: der „Abuelo“ ist der Großvater im Deutschen und die „Hermanos“ sind die Brüder. Mit dem ersten ist der Firmengründer der Varela Hermanos, Don José Varela Blanco gemeint, welcher als spanischer Auswanderer vor über 100 Jahren in der noch jungen mittelamerikanischen Republik Panama die erste Zuckerfabrik gründete. Schon im Jahr 1936 begann er auf Wunsch seiner drei Söhne (jetzt kommen die Brüder ins Spiel) mit der Destillation von Rum. Die Hacienda San Isidro liegt in einem sehr fruchtbaren Tal, wo das Zuckerrohr wunderbar gedeihen kann und noch heute verwendet man bei Abuelo nur 100% vergorenen Zuckerrohrhonig aus dem eigenen Anbau in Panama. Bezeichnend für die Herstellung ist einerseits die Liebe zur Tradition, andererseits aber auch die moderne Produktion nach hohen Qualitäts-Standards die heute bereits in den Händen der dritten Generation liegt. Bevor der

Großvater Don Jose starb, wünschte er sich von seinen 9 Kindern, dass sie weiterhin Zuckerrohr kultivieren und auch in Zukunft Rum von außerordentlicher Qualität herstellen – wir danken es ihm!