Ron Aldea Maestro 12 Jahre

ArtNr.:	10783
Preis:	35,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	10 Jahre
Destillerie:	Ron Aldea - La Palma
Land:	Spanien
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	3.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser im Jahr 2010 destillierte Rum wurde im Jahr 2022 in einer limitierten Abfüllung von genau 10366 Flaschen abgefüllt. Die Flaschen sind einzeln nummeriert und besitzen somit einen gewissen Reiz für Sammler. Das Besondere am Aldea Superior ist, dass er, anders als die anderen Rums von Aldea, für 12 Jahre in Fässern aus amerikanischer Weißeiche gelagert wurde.

Farbe:Rötliches Bernstein.
Duft: Tolles Fruchtkompott in der Nase.
Geschmack: Im Geschmack dominiert die Süße und leichte Noten von unreifen Bananen, Vanille und Kokos.
Nachklang: Hier kommt nun die Vanille und leichte, angenehme Fassnoten, eher trocken und mittellang anhaltend.

Fazit: Gut gemachter Rum, der nicht so bunt ist wie ein Kanarienvogel !

Destillerie Info

Ron Aldea - La Palma

Was hat es mit „el guarapo“, Señor Quevedo, „aguardiente“ und den kanarischen Inseln auf sich? Richtig, wir erzählen Euch die Geschichte von „Ron Aldea“, dem Rum von der Insel La Palma, der sich den Werten „Natur, Tradition, Familie und Handwerkskunst“ verschrieben hat. Die Insel im endlosen

atlantischen Ozean bietet mit ihrem warmen speziellen Klima, den endlosen Winden, dem reinen Naturwasser und dem handwerklichen Geschick seiner Bewohner den perfekten Rahmen für die Rumproduktion. Aber zurück zur bewegten Geschichte der Familie Quevedo, zurück zu den Wurzeln von Ron Aldea. Bei Ron Aldea wird das gesamte Zuckerrohr von regionalen, nachhaltig arbeitenden Farmern von Hand geerntet. Ganz frisch und auf schnellstem Wege wird der Saft, der „guarapo“ in der Mühle aus dem Zuckerrohr extrahiert und die Rückstände, die „bagasse“ gehen an die Farmen als Dünger zurück. Dann wird der Zuckerrohrsaft ca. 30 Stunden ohne chemische Zusätze direkt fermentiert und destilliert was der Spirituose ein ganz besonderes Aroma verleiht. Wie vor einem Jahrhundert auch findet die Destillation im alten originalen Destillationsapparat der französische Firma Egrott statt, die der Firmengründer bauen ließ. Es handelt sich dabei um eine feuerbetriebene Column Destille. Viele Jahre und manchmal auch Jahrzehnte reift der Rum anschließend in Eichenfässern unterschiedlicher Herkunft und wird mehrfachen komplexen Blending-Prozessen unterzogen. So entstehen vielschichtige, raffinierte Rumsorten höchster Qualität. Alle Rums werden mit dem reinen Wasser aus der den Naturquellen Marcos y Cordeo veredelt, einer der wichtigsten Quellen des kanarischen Archipels.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2015-11-13
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Geschichte der Destillerie ist sehr bewegt. Daher freue ich mich heute diesen Tropfen zu verkosten. Die Farbe schimmert goldgelb durch das Glas. Die Engelstränen bilden sich sehr deutlich am Rand des Glases. In der Nase liegt Mandel und Rosinen. Der erste Geschmackseindruck ist ehrlich und klar. Etwas Frucht und Holznoten sind zu vernehmen. Das Mundgefühl ist ausgewogen und herb. Der Nachklang ist langanhaltend und wärmend. Mein Fazit: Ehrlicher Tropfen