Ron Aldea Familia 2007



ArtNr.:	10784
Preis:	46,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Alter:	16 Jahre
Destillerie:	Ron Aldea - La Palma
Land:	Spanien
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Der "Ron Aldea Familia" von der Insel La Palma wird ohne Fasswechsel 16 Jahre lang in Fässern aus französischer Eiche gelagert, was ihm einen unverwechselbar feinen Geschmack verleiht. Dieser Premium-Rum von Aldea ist limitiert und flaschenweise nummeriert. Von der Auflage 2007/2024 gibt es insgesamt nur 9480 Flaschen. Farbe: Goldgelb. Duft: Würzig mit erstaunlich maritimen Noten, Jod und einem Hauch von Holz und hellem Kräuterlikör. Geschmack: Heller Kräuterlikör, herbe Süße, angenehme Bitternoten. Nachklang: Leichte Bittersüße, bleibt lange am Gaumen. Fazit: Ein eher untypischer 16 Jahre alter Rum und eine interessante Alternative zu den Rums aus Mittel- oder Südamerika. Insgesamt ein Leichtgewicht in der Intensität an Aromen und daher bestens geeignet für den Abschluss nach gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten.

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:	2023-02-19
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Rum hat im Glas eine intensive rotgoldene Farbe. Der Topfen wirkt sehr ansehnlich. Die Nase ist fein. Aromen von zarten Kräutern, feinen Holznoten sind wahrzunehmen. Der erste Geschmackeindruck erinnert an Kräuter mit stark würzigen Aromen. Am Gaumen sehr herb. Das Mundgefühl ist kräftig, wuchtig und trocken. Der Nachklang erfüllt sich mit Bitternoten. Die Nase verspricht einen feinen milden Rum, am Gaumen kommt eine ganz andere Facette zum vorschein.

Autor:	Frank E
Datum:	2023-01-15
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Farbe: Gold Duft: Würze, Meer Salz?, keines Falls süß. Geschmack: Würzige Süße, Heftige Holzfracht, Bitter werdend Nachklang: es bleibt Holz und Bitterkeit genauso wie die Würze, lang anhaltend Mit Wasser nimmt die Würze im Geruch nochmal zu, die Süße wird stärker und er wird geschmeidiger auf der Zunge. Wo ich ebend noch Holz hatte nimmt nun Schärfe zu, aber nicht vom Alkohol. Guter Rum den man aber nicht nebenbei trinken sollte, er braucht Zeit und Zuwendung dann kommt er voll zur Geltung.

Autor:	Karl - Heinz K
Datum:	2022-03-21
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Auf der Insel La Palma haben wir vor Jahren die Manufaktur besucht und erhielten auch eine Führung. Die Verkostung war super, verschiedene Rum Sorten hatten uns zsagt und wir haben einige erworben. Immer wieder gerne greifen wir auf diese Rums zurück. Dieser ist ein Geschenk für meinen Sohn

---

Autor:	Martin B
Datum:	2017-11-13
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ich habe diesen Rum kürzlich probieren dürfen und war überrascht. Ein toller intensiever Geschmack. Super aromatisch. Er ist unwahrscheinlich angewogen und harmonisch, sehr mild aber auch geschmackvoll.

Autor:	Uwe M
Datum:	2017-07-06
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Für mich als Süß-Rum-Fan nicht so DER Rum. Ich schmecke zwar leicht die Vanille und Frucht, aber für mich könnte er etwas süßer sein. Die 40% merkt man im Abgang, denn es kratzt auf der Zunge.
