



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:

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 den Naturquellen Marcos y Cordeo veredelt, einer der wichtigsten Quellen des kanarischen Archipels.

Aktuelle Bewertungen

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.