

Zacapa XO/ Old Edition



ArtNr.:	10905
Preis:	279,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Zacapa Rum
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der Ron Zacapa Centenario XO Old Edition, ist eine streng limitierte Abfüllung die noch NICHT im Solera Verfahren hergestellt wurde. Der Rum reifte bis zu 25 Jahre, in speziell ausgesuchten Fässer, auf einer Höhe von 2300 m in den Bergen Guatemalas.

Farbe: Dunkles Bernstein bis Dunkelbraun.

Duft: Kräftige Süße, Kaffee, Tabak, Vanille. Wunderschöne Nase!

Geschmack: Harmonische Übergänge von Schokolade, Kaffee und Toffee, perfekt ausbalanciert, sehr weich, edel und fein.

Nachklang: Fruchttige Süße, umschmeichelt lang anhaltend den Gaumen.

Fazit: Dieser hochdekorierte Zacapa ist eine Offenbarung. Gönnen Sie sich diesen Genuß - er ist jeden Euro wert!

Auszeichnungen:

2003 Platinum Award beim Internationalen Rum Fest in Kanada der Kategorie "Super Premium".

2002 Goldmedaille beim Internationalen Rum Fest in Kanada in der Kategorie " Super Premium".

2001 Goldmedaille beim Internationalen Rum Fest in Barbados in der Kategorie "Super Premium".

2000 Goldmedaille beim Internationalen Rum Fest in Barbados in der Kategorie "Super Premium".

Crosstasting:



Ein hervorragender Digestif-Rum, der aufgrund seiner Süße wunderbar mit einer mittelschweren Zigarre passt. Am besten gefiel eine Robusto von Macanudo: Crystal Cafe - eine fantastische Kombination.

Destillerie Info

Zacapa Rum

Zacapa ist eine Liga für sich. Kaum jemand, der nicht über Ron Zacapa zum Rum verführt wurde. Die Besonderheit des von Licorera Zacapa (1930 gegründet) hergestellten Premium-Rums: Er wird aus dem sog. Virgin Cane Honey (Zuckerrohr-Sirup aus der ersten Pressung) destilliert und im aufwändigen Soleraverfahren hergestellt - auf einer Höhe von über 2.000 Metern! Damit wird dieser Rum besonders schonend ausgebaut und erhält eine einzigartige Geschmacklichkeit. Er reifte dabei in verschiedenen Eichenholzfässern von ehemaligen Bourbon, Sherry- bis hin zu alten Cognac-Fässern.

