Zacapa Centenario Edicion Negra 2016



ArtNr.:	10910
Preis:	65,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Zacapa Rum - Guatemala
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Zacapa Edicion Negra wurde aus dem sog. Virgin Cane Honey (Zuckerrohr-Sirup aus der ersten Pressung) destilliert und im aufwändigen Soleraverfahren hergestellt - auf einer Höhe von 2.300 Metern- im kühlen guatemaltekischen Hochland! Damit wird dieser Rum besonders schonend ausgebaut und erhält eine einzigartige Geschmacklichkeit. Er reifte sehr lange in doppelt ausgebrannten Fässern aus amerikanischer Eiche und besticht durch seine rauchige Intensität und seinen dennoch holzig-würzigen Geschmack. Er ist geprägt durch die neuen geschmacklichen Ansätze der Master Blenderin Lorena Vasquez.Farbe: Dunkles Mahagoni.Duft: Noten von karamllisierten Früchten, Pflaumen und Rosinen.Geschmack: Rauchige Noten mit Aromen von Schokolade und getrockneten Früchten.Fazit: Sehr vollmundiger, ausgeprägter und lang anhaltender Geschmack ohne die süßen Karamellnoten des Zacapa Centenario 23.

Destillerie Info

Zacapa Rum - Guatemala
Ron Zacapa – ein Name, den wohl die meisten Rum-Genießer bestens kennen. Sein Charisma und seine Besonderheit verdankt er dem Zusammenspiel von vielen Faktoren und in keiner gut sortierten Bar der Welt darf er im Rum-Sortiment fehlen. Sein Erkennungszeichen ist die handgeflochtene „Petate“-Banderole aus Bast - eine Hommage an die Ureinwohner Guatemalas. „Licorera Zacapaneca“ wurde 1930 in Guatemala, nahe kleinen Stadt Zacapa im Osten des Landes gegründet und gehört heute zur Hälfte dem internationalen Spirituosen-Konzern Diageo. In der beeindruckenden Höhe von 2300 Metern im Hochland von Quetzaltenango reift der Rum in ausgebrannten Eichenfässern zum Premiumprodukt heran. Bei solchen klimatischen Gegebenheiten „über den Wolken“ kann man wirklich von einem ganz unvergleichlichen Reifeprozess sprechen. Niedrige Temperaturen sorgen dabei für eine langsame und intensive Reifung und der niedrige Luftdruck in dieser Höhe begünstigt, dass die Aromen der besonderen Fässer, wie zum Beispiel Cognac-, Sherry- oder Pedro Ximenez dabei in den Rum übergehen. Das Zuckerrohr für Ron Zacapa wird auf der Hochebene des Vulkanes Retalhuleu angebaut und sowohl die intensive Sonneneinstrahlung als auch die fruchtbaren, aus Vulkanasche entstandenen Böden sorgen dabei für beste Wachstumsbedingungen. Das moderne Unternehmen destilliert seinen

Rum in fortschrittlichen Column Still-Anlagen und die besten Experten überwachen dabei jeden Produktionsschritt. Eine der wenigen weiblichen „Maestras Roneras“ ist die Meisterin für das Blending und sorgt für den perfekten Einsatz der Fässer. Im sogenannten „Solera-Verfahren“ reifen Einzeldestillate separat in spanischen Sherry-Fässern und werden in einem aufwändigen Prinzip umgefüllt, vermählt und weiter gelagert, bis ein raffinierter Blend daraus entsteht. Die angegebene Jahreszahl ist dabei nicht das wirkliche Alter des Rums, sondern bedeutet zum Beispiel beim "Ron Zacapa 23 años", dass Rumsorten im Alter von 6 bis 23 Jahren vermählt wurden. Die Bezeichnung „años“ wurde inzwischen vom Begriff „Sistema Solera“ auf dem Etikett abgelöst, um Missverständnisse zu vermeiden. Weiter geht es mit den Alleinstellungsmerkmalen: Der Rum von Zacapa wird nicht aus Melasse hergestellt, sondern auf der Basis von frischem Zuckerrohrsaft, dem sogenannten „Virgin Sugar Cane Honey“, also einer Art Honig aus dem Zuckerrohrsaft. Dieses Prinzip finden wir ja bekanntlich überwiegend in den Gebieten der französischen Antillen, dort bekannt und geschützt als „Rhum Agricole“. Die typischen weichen und süßlichen Geschmacksnoten im Ron Zacapa verdanken wir diesem besonderen Rohstoff. Seine Aromen erinnern an Kaffee und Schokolade und manchmal denkt man, man hätte einen Cognac im Glas. Bekanntestes Flaggschiff und der Topseller ist sicher der 23 Jahre, nach dem Solera-Prinzip gereifte Ron Zacapa. Die Steigerung ist der XO – der extra lang gereifte, rund 25 Jahre gereifte Centenario-Rum der zur Elite der Super-Premium-Rums gehört und wie der 23er schon mit etliche Gold-und Platinmedaillen ausgezeichnet wurde. Mit einem Ron Zacapa macht man daher nichts falsch: er eignet sich perfekt als Geschenk -aufgepeppt vielleicht noch mit den dazu passenden edlen Gläsern – oder als Hingucker in der eigenen Hausbar. Ein charismatischer Klassiker aus Guatemala mit hohem Qualitätsanspruch und deliziösen Aromen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Karola W
Datum:	2023-01-02
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Freundlich, schnell, zuverlässig. Preis-/Leistung absolut in Ordnung. Sehr gerne wieder.

Autor:	Siegfried B
Datum:	2020-05-09
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Einer meiner persönlichen Favoriten

Autor:	Simon M
Datum:	2017-02-17
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Bereits beim öffnen des Probierfläschen steigt ein sehr angenehmes und intensives Aroma in die Nase. Die Farbe des Rums ist kraftvoll und dunkel. Beim schwenken im Glas

passiert erst mal nichts, der Rum legt sich vollflächig übers Glas. Erst nach einigen Augenblicken bilden sich Engelstränen, die nach und nach nach unten laufen. Der Duft ist angenehm und weich in der Nase. Aromen von Apfel, Rosinen und etwas Karamell sind wahrzunehmen. Hält man das Glas weiter von der Nase entfernt, erkennt man leichte Räucheraromen. Der erste Geschmackseindruck ist einprägend. Hervor sticht das Raucharoma, welches in der Nase nur leicht wahrzunehmen war. Das Mundgefühl ist kräftig und kernig. Der Rum hat Charakter, dies zeigt er am Gaumen. Zu weich darf dieser Tropfen nicht sein, daher harmonieren die einzelnen Facetten perfekt miteinander. Der Nachklang erinnert an Schokocreme. Der Körper wird leicht erwärmt und es stellt sich ein angenehmes Gefühl ein. Das Raucharoma ist nicht mehr wahrzunehmen, was sicherlich von vorteil ist, damit kein penetranter Nachgeschmack entsteht.
