Zacapa Royal



ArtNr.:	10998
Preis:	280,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Zacapa Rum - Guatemala
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.71 von 5 Sternen

Beschreibung

Zacapa Royal. Das ist die neuste Kreation von Masterblenderin Lorena Vasquez und ein wahrhaft besonderer Tropfen von höchster Qualität, gereift in Eichenfässern, die ausschließlich aus dem Holz aus vier ehemals königlichen Wäldern in Frankreich gefertigt wurden, dem sogenannten "Bois du Roy" TM. Für Zacapa Royal wählte sie nur die seltensten und ausgereiftesten Rumsorten aus den Lagerhäusern im guatemaltekischen Hochland aus. Der einzigartige Blend von Rumsorten mit einer Reifezeit von bis zu 30 Jahren bekommt seinen letzten Schliff in den "Bois du Roy" TM Eichenfässern, die ihm seine komplexen und köstlichen Geschmacksnoten und Aromen verleihen. Diese raren Holzfässer sind seit dem 13. Jahrhundert geschützt. Die Abholzung des entsprechenden Holzes unterlag den strengen Vorgaben des Königs. Seitdem werden diese Fässer in sehr begrenzten Mengen produziert und sind nur den feinsten Jahrgängen vorbehalten. Farbe: Dunkles Bernstein bis Dunkelbraun.Duft: Aromen von Nelke, dunkler Schokolade, Trockenfrucht, geröstete Mandel, VanilleGeschmack: Ausgewogene Süße von Kirschen, Schokolade und Vanilleschoten.Nachklang: Fruchtige komplexe Süße, umschmeichelt den Gaumen.Fazit: Ein außergewöhnlicher Zacapa, in einer wunderbaren Geschmackskomposition der Zacapa Master Blenderin Lorena Vasquez.

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:	Thomas K
Datum:	2026-07-16
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ich habe mir ein Probierfläschchen von diesem Rum bestellt, um festzustellen, ob der Preis für die Flasche gerechtfertigt ist. Ich muss gestehen, mit Abstand der beste Rum, den ich je getrunken habe. Die Beschreibung zum Artikel passt 100-prozentig. Somit Lande diese Flasche auf dem Wunschzettel für den nächsten Geburtstag.

Autor:	Stefan L
Datum:	2026-04-25
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Name ist Programm

Autor:	Andreas B
Datum:	2020-09-18
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	er ist teuer - aber sein Geld wert. Ich genieße ihn wenn ich dazu in Stimmung bin, den für diesen Rum muss man sich Zeit nehmen, um sein Aroma voll auszukosten.

Autor:	Michael V
Datum:	2020-06-04
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Für die Verkostung braucht man ein Glencairn-Glas. Der Geruch ist in diesem Glas viel konzentrierter. In einem Tumbler ist er eher schwach. Und der Rum braucht 30 Minuten im Glas. Vergleich zu 2019, Aniversario 30 und 2014 Edition. Er schmeckt wie die alten Zacapas. Intensiv, süß und fruchtig, mit Holzaromen. Er ist nicht so ausgezeichnet wie der Aniversario 30. Der 30er ist reifer, hölzerner und fruchtiger im Geschmack. Er ist auch nicht so frisch wie der XO. XO hat eine sehr gute Balance zwischen den gereiften und den jungen Rums. Aber Royal ist intensiver und schwerer. 2019 Edition ist jünger und auch schwer, hat aber mehr Mandarine im Geschmack und ist auch etwas schärfer. Geruch: Karamell, Kräuter, süßes Holz, Trockenfrüchte (Rosinen, Pflaumen, Dattel), Feige Geschmack: Karamell, gebrannter Zucker, Kräuter, süßes und getoastetes Fass (Holz), Trockenfrüchte (Dattel), etwas Würze Finish: lang, süß, Karamell mit Fass und dunklen Früchten Süße: 4/5 Früchte: 3.5/5 Würze: 3/5 Milde: 4/5

Autor:	Anonym
Datum:	2020-04-09
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Einer meiner Besten Zacapas, die ich je getrunken habe. Kleines Manko: Der Preis.
