

Zacapa Royal



ArtNr.:	10998
Preis:	269,70 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Destillerie:	Zacapa Rum
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Blend
Shop-Bewertung:	4 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 guatemalteckischen 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, Vanille

Geschmack: 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

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.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M
Datum: 2017-03-31
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Das Lesen der Beschreibung des Rums lässt einen in Ehrfurcht das Probierfläschen öffnen. Der Preis spricht eine eigene Sprache. Die Farbe des Tropfen ist dunkel. Man könne meinen es ist Cola. Im Licht schimmert dunkles Bernstein durch das Glas. Beim Schwenken im Glas passiert lange Zeit nichts, erst nach einigen Augenblicken bilden sich zarte und feine Engelstränen. Der Duft ist bereits beim ersten Schnuppern facettenreich. Sehr fruchtig, etwas Schokolade und eine feine Schärfe. erinnert an Zuckersirup und Mandel. Der erste Geschmackseindruck wird durch eine nicht erwartete Stärke geprägt. Auch am Gaumen ist der Rum facettenreich und interessant. Röstaromen, Schokocreme in einer feinen Süße. Das Mundgefühl hängt davon ab, wie man den Tropfen nimmt. Zu erst war ich erschrocken über die Kräftigkeit. Allerdings bestimmt der zweite Schluck wieder lieblichen Aromen. Der Nachklang ist angenehme herb, fruchtig und süß. Bleibt lange am Gaumen.

Autor: Achim E
Datum: 2016-11-08
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Im Vergleich zum 23 Solera oder XO Solera deutlich besser was aber keinesfall den 3 fachen Preis rechtfertigt. Im Vergleich mit den alten kaum noch erhältlichen Versionen white Label oder XO non Solera deutlich schlechter. Da lege ich lieber noch etwas drauf und kaufe gleich einen 30 Anniversaro oder white oder black Label -zumindest solange man noch welche bekommt. In dieser Liga spielt aber auch Centenario mit dem 20 oder 25 jährigen welche auch hervorragend sind aber nur einen Bruchteil kosten.