

Summum Ron Dominicano 12 Jahre Finished Sauternes Cask



ArtNr.: 11019
Preis: 42,00 EUR

Inhalt: 0.7 l
Alkohol VOL: 41,0 %
Alter: 12 Jahre
Destillerie: Ron Canero -
Dominikanische Republik
Land: Dominikanische Republik
Rum-Typ: Melasse
Shop- Bewertung: 5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der im sogenannten "Solera Verfahren" hergestellte Summum Ron Dominicano 12 Jahre Sauternes Cask lagerte zunächst in gebrauchten Eichenholzfässern, um dann seine endgültige Reife in Fässern zu erhalten, die vorher den französischen Süßwein Sauternes enthielten.

Farbe: Strohgelb.

Duft: Zunächst verschlossen, dann entwickeln sich toffeeduftige Aromen, Rosinen, etwas Vanille.

Geschmack: Üppig, satt, wenige Aromen setzen sich durch, Zabaione.

Nachklang: Sehr lang, die Zabaionennoten bleiben lange stehen.

Fazit: Käsekuchen mit Vanille und einer ordentlichen Portion Zabaione!

Destillerie Info

Ron Canero - Dominikanische Republik

Die Rum-Marke Ron Cañero aus dem Hause Oliver & Oliver versteht sich als eine Hommage an die Tradition des Zuckerrohranbaus in der Dominikanischen Republik. Der Name „Cañero“ ehrt die



unermüdliche Arbeit der Zuckerrohrpflanzer auf den Feldern. Die Mission des Abfüllers ist es, authentische und unnachahmliche Rums auf den Markt zu bringen und so auch die anspruchsvollsten Genießer der heutigen Zeit zu begeistern. Der Ron Cañero aus dem einheimischen Zuckerrohr der Dominikanischen Republik, gewachsen unter idealen Klimabedingungen wird vom berühmten Kubaner Juan Alberto Alvarez höchstpersönlich kreiert und meisterhaft geblendet. Nach der traditionellen spanischen Methode wird er im Solera-Verfahren in Bourbon-Fässern gereift, was ihm kraftvolle Vanille-Aromen verleiht. Sein Finish erhält er in ausgefallenen Fässern wie zum Beispiel in einem Sauternes-Fass, Cognac-Fass, Sherry-Fass oder in schottischen Single Malt Fässern der Ben Nevis Destille. Teilweise werden die Flaschen auch noch unter dem Namen "Summum" vermarktet. Das Team von Ron Cañero ist stolz darauf, Rumkennern der ganzen Welt einen echten dominikanischen Rum anzubieten, der einheimisches Terroir besitzt, weil er vor Ort angebaut, produziert und gefinished wird.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2017-02-17
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Farbe des Tropfens ist hell und transparent. Zarte Goldtöne. In der Nase nehme ich Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten wahr. Der Rum wirkt sehr spritzig. Der erste Geschmackseindruck ist Honig. Auch das Mundgefühl wird vom Honig dominiert. Im Nachklang sind weitere Früchte wahrzunehmen.