Canero Dominicano Reserve Especial 12 Solera



ArtNr.:	11038
Preis:	30,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	38,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	Ron Canero - Dominikanische Republik
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der Summum Ron Dominicano Reserva ist ein Blend der für mindestens 12 Jahre in gebrauchten Fässern aus Eichenholz im Solera-Verfahren lagerte. Farbe: Strohgelb.Duft: Croissant mit Marzipan, überreife exotische Früchte, Vanille, etwas Holz, später Anklänge von Pflaumen und Rosinen.Geschmack: Gebrannte Mandeln, Florentinergebäck, Rosinen, Pflaume, dezente Süße, weich. Nachklang: Dezente Mandelartige Süße, die lange am Gaumen bleibt. Fazit: Erinnert an fassgelagerten Pflaumenbrand.

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 gefinisht wird.