



Summum 12YO Cognac Finish



ArtNr.:	11039
Preis:	43,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	Ron Canero - Dominikanische Republik
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop- Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der im sogenannten "Double Aging" hergestellte Summum Rum lagerte zunächst in gebrauchten Eichenholzfässern, um dann seine endgültige Reife in Cognac Fässern zu erhalten.

Farbe: Helles Gold

Duft: Erstaunliche Aromen von Kamille, Anis, leicht parfümiert, florale Anklänge, Hauch von Vanille, später Kaffeetöne.

Geschmack: Würzige Süße, Vanille gepaart mit Noten von Kamille.

Nachklang: Mittellang, die würzige Süße mit den leichten Kamillenoten bleibt schön stehen.

Fazit: Ein äußerst komplexer Rum der mit Leichtigkeit und Aromentiefe überzeugt.

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 Zuckerrohrpflanzler 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 gefinist wird.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M
Datum: 2017-08-04
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Der Name der Rum Manufaktur Oliver & Oliver lässt mein Herz immer etwas höher schlagen. Bis jetzt wurde ich noch nie von einem der guten Tropfen enttäuscht. Mal sehen ob dieser Rum auch in dieser Liga mitspielen kann. Die Farbe des Rums ist in einem hellen und blassen Goldton gehalten. Nach dem Schwenken im Glas legt sich der Tropfen wie Öl über den Glasrand. Nach einigen Augenblicken bilden sich vereinzelt einige Engelstränen. Der Duft ist bereits beim ersten schnuppen vielseitig. Es ist viel Frucht in der Nase. Aromen von Mandel, Vanille, Marzipan und Anis sind wahr zunehmen. Selbst die fachmännische Meinung meiner Frau bestätigt einen leckeren Duft. Der erste Geschmackseindruck ist leider nicht so vielschichtig wie die Nase. Zu Beginn dominiert eine angenehme Würze. Mandel, Marzipan und etwas Vanille mischt sich bei, gefolgt von feinen Gewürzen. Einen weiteren Schluck erinnert an ein süßes Dessert. Das Mundgefühl ist zu Beginn von der fruchtigen Würze dominiert, diese geht in eine fruchtige Süße über. Alles in allem bleibt ein herber Gesamteindruck. Der Nachklang ist ebenfalls vielschichtig. Ein Wechselspiel zwischen Würze und Süße. Auch der Abgang erinnert an ein Dessert. Interessant ist zum Schluss die leicht trockene Phase, welche allerdings überhaupt nicht störend ist. Mein Fazit: hohe Ansprüche, die nicht enttäuscht werden