

Botucal TDC Collection N°1 Batch Kettle



ArtNr.:	11119
Preis:	55,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	47,0 %
Destillerie:	Botucal Rum - Venezuela
Land:	Venezuela
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der Botucal Batch Kettle Rum wird ausschließlich im Dampfkessel destilliert. Der Kessel wurde 1959 aus Kanada importiert, wo er zur Herstellung von Whisky benutzt wurde. Der Rum selbst wird aus Sugar Cane Honey produziert und lagert dann in Fässern aus amerikanischer Weißeiche

Übrigens stammt der Botucal aus der gleichen United Distillers de Venezuela wie der nicht so bekannte Cacique oder der Ocumare.

Farbe: Dunkles Bernstein.

Duft: Vanille, Wildblüten, Eichenholz.

Geschmack: Noten von Eichenholz, Vanille, Röstaromen und rote Früchte, Karamell.

Nachklang: Der kühle Abgang hält lang und angenehm am Gaumen an.

Fazit: Ideal um die feinen Unterschiede, der verschiedenen Produktionsmethoden von Rum kennenzulernen.

Destillerie Info

Botucal Rum - Venezuela



Botucal heißt in Deutschland der Rum aus der Destille Ron Diplomatico in Venezuela. Die Hacienda, die zu den Destilerias Unidas gehört und auf der ein Teil des Zuckerrohrs für die Herstellung gedeiht ist der Namensgeber. Ursprünglich stammt der Begriff Botuka aus dem Indianischen und bedeutet „grüner Hügel“. Dem unermüdlichen Entdeckergeist von Don Juancho Meléndez verdanken wir die Gründung des Unternehmens. Dieser war beseelt von einer flammenden Leidenschaft für die Herstellung traditioneller Getränke, für Quellen und Produktionsmethoden, für die klimatischen Bedingungen und Umweltfaktoren und sehr bald waren seine Produkte berühmt und als „Reserven des Botschafters“ bekannt. Er scheute keine Mühen und „studierte“ den Rum auf Jamaika, der damals als weltweiter Standard in diesem Sektor galt und verbesserte in endlosen Variationen und Kreationen seine Methoden in der Rumherstellung. Seiner jahrelangen Beharrlichkeit und seinem Streben nach unverwechselbaren und unwiderstehlichen Aromen ist es zu verdanken, dass Botucal, beziehungsweise Ron Diplomatico heute weltweit zu den besten gehört. Die Giganten Diageo und Pernod Ricard waren ab 1992 an der Destille beteiligt, stießen sie jedoch wieder ab so dass heute die Destilerias Unidas die Markenrechte besitzen. Die Brennerei legt großen Wert auf Umweltfreundlichkeit. Sie gibt die Abfälle ihrer Produktion für die Herstellung von natürlichem Dünger frei. So verschmutzt der Abfall nicht die Gewässer und kann von den Bauern auf den Feldern genutzt werden. Mit modernsten Anlagen und dem fruchtbaren Klima Venezuelas mit seiner reichen Erde, genügend Regen, dem klarem Wasser und tropischer Hitze produziert die Destille heute absolute Premiumrums in einem breit gefächerten Sortiment.

