

Ron Prohibido



| | |
|-----------------|-----------------|
| ArtNr.: | 10721 |
| Preis: | 24,27 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 40,0 % |
| Alter: | 12 Jahre |
| Destillerie: | Ron Prohibido |
| Land: | Mexiko |
| Rum-Typ: | Melasse |
| Shop-Bewertung: | 4 von 5 Sternen |

Beschreibung

Rum war bis zum Jahr 1796 in Mexiko aufgrund der Prohibition verboten. In Anlehnung an die Prohibition bekam dieser im Solera-Verfahren hergestellte Rum seinen Namen. Durch die 12-jährige Reifung und die Kombination von Rumsorten verschiedener Reifungsgrade erhält er seinen ausgeprägten süßsauren Geschmack.

Farbe: Dunkles Mahagoni.

Duft: Sehr süß und intensiv mit Noten von Trockenfrüchten, Rosinen und Pflaumen.

Geschmack: Rosinen, Pflaume, Nussbaum mit Anklängen von Schokolade und Kaffee.

Nachklang: Lang anhaltend und seidenweich.

Destillerie Info

Ron Prohibido

Die Zeiten, in denen der „Ron Prohibido“ (der „verbotene Rum“) vom spanischen König verbannt wurde sind längst vorbei. Heimlich wurde er in Mexiko lange gereift und über den Seeweg nach Spanien gebracht und war eine Konkurrenz für heimische Spirituosen so dass er damals verboten wurde. Heutzutage erfreut sich der 15 Jahre im Eichenholzfass gereifte, edle Rum vieler Fans in aller Welt. Er wird aus Melasse in Handarbeit hergestellt und besticht durch seine Lagerung in ausgefallenen Fässern



und sein besonders ausgeklügeltes System der Reifung. Ein absoluter Leckerbissen aus Mexiko für alle Rumkenner!

Aktuelle Bewertungen

Autor: Stephan H
Datum: 2021-05-27
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Der erste Eindruck war irgendwie nicht so doll, was sich aber nachdem die Flasche offen war und ein paar Tage stand deutlich geändert hat. Manchmal habe ich Lust auf einen etwas leichteren Rum , - entschuldigt den Ausdruck- mir fällt kein besserer ein. Dafür ist er genau richtig, etwas schärfer als Botucal, Don Pappa,A.H.Riise und co. aber auch relativ süß. Der Nachgang ist nicht so lange , aber er hat einen unverwechselbaren Eigengeschmack/Charakter, der mir persönlich gut gefällt.

Autor: Martin B
Datum: 2017-05-02
Bewertung: 3 von 5 Sternen
Kommentar: Mein Fall ist dieser Rum nicht. Es fehlt mir persönlich an Süße und Charakter, aber eine sehr schöne Flasche

Autor: Stefan J
Datum: 2015-08-12
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Durch Zufall entdeckt als ich in einem gut sortierten Laden wieder mal eine Flasche Don Papa in der Hand hielt. Die Farbe des Rums zog mich magisch an. Sie geht fast ins schwarz und wird unmerklich heller wenn man die Flasche gegen das Licht hält. Design war soweit ansprechend, Verkostung war leider nicht möglich aber er musste trotzdem mit. Beim öffnen verströmt die Flasche sofort den Duft von Trauben (liegt an der Reifung im Weinfass), im Glas kommt er sehr komplex rüber. Zu Beginn wirkt er sehr scharf und im Geruch behalten Traube und ein kleiner Tick Zitrus die Oberhand. Geschmacklich erstaunt er einen im Antritt mit einem Geschmack nach Weinbrand. Leicht süß, scharf und sehr fruchtig. Nach einiger Zeit schlägt er zum typischen Rumgeschmack über. Feine süße und eine leichte Vanille Note kommen durch. Der Abgang ist langanhaltend und schlägt im Geschmack genau anders herum. Zuerst dominiert der feine Rum und schlägt dann in Traube und Zitrus um. Trotz



des starken Geruchs nach Weinbrand und der Schärfe, brennt der Rum nicht im Hals. Alles in Allem ein rundum gelungener Rum nach dessen Genuss man versteht, warum die spanischen Süßweinproduzenten ihn fürchteten... ;) Absolute Kaufempfehlung!

Autor: RoccoKKDE
Datum: 2014-12-12
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Der Duft ist außergewöhnlich, ich habe lange überlegt was mir in die Nase steigt, bis ich schließlich auf Rosinen gekommen bin. Der Geschmack von Rosinen überragt auch beim ersten Schluck. Etwas Schärfe mischt sich bei. Der Nachklang ist langanhaltend und endet etwas säuerlich

Aussehen: Dunkel, fast Schwarz, Cola-Farbe
Duft im Glas: Süße, Rosinen
Erster Geschmackseindruck: Rosinen
Mundgefühl: steigert sich in Richtung scharf.
Nachklang: etwas Schoko, am Ende des Nachklang etwas säuerlich.

