



Botucal Mantuano 350 ml + Shaker



ArtNr.:	11199
Preis:	25,00 EUR
Inhalt:	0.35 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	8 Jahre
Destillerie:	Botucal Rum - Venezuela
Land:	Venezuela
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

Dieser Premium-Rum wird sowohl aus Melasse als auch aus der ersten Pressung des Zuckerrohrs sowie Sugar Cane Honey hergestellt und nach drei Methoden, der Kolonnendestillation (Column Still), dem Dampfkessel (Batch Kettle) und dem Brennkessel (Pot Still), destilliert. Die unterschiedlichen Brennverfahren sind für sein harmonisches Blend-Profil verantwortlich: Botucal Mantuano besteht zu 40 Prozent aus schweren Destillaten (Pot Still), deren Intensität und Charakter der Spirituose Körper und Struktur verleihen. Wohingegen die Weichheit der leichten und mittelschweren Destillate (Column / Batch Kettle), zu denen Botucal Mantuano aus 60 Prozent besteht, dem Rum seine perfekte Balance geben. Nach einer Reifezeit von bis zu acht Jahren in ehemaligen Bourbon- und Single-Malt-Fässern entwickelt Botucal Mantuano sein charakteristisches Geschmacksprofil. Hier als Set mit einer Flasche Botucal Mantuano (350 ml) und einem hochwertigen Cocktail Shaker aus Metall. Farbe: Goldgelb. Duft: Trockenfrucht, Eichenholz und Gewürze. Geschmack: Ausgewogene Süße mit Noten von getrockneten Pflaumen, Vanille, Holz. Nachklang: Lang, angenehm und harmonisch. Fazit: Botucal Mantuano ist ein vielseitig einsetzbarer Rum: Als dunkler Mixing-Rum eignet er sich besonders für geschmacksintensive Cocktails wie Mulata, El Presidente oder Mary Pickford. Zudem verfügt dieser Premium-Rum über genügend Körper und Komplexität, um ebenfalls pur genossen zu werden.

Destillerie Info

Botucal Rum - Venezuela

Botucal heißt in Deutschland der Rum aus der Destille Ron Diplomático in Venezuela. Die Hacienda, die zu den Destilerías 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.

