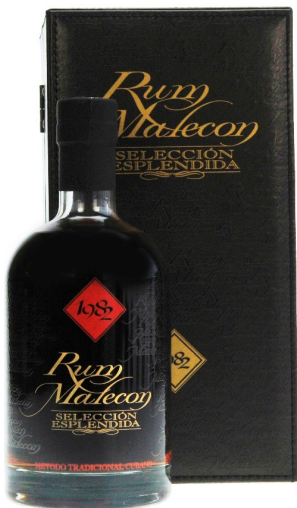


## Malecon Seleccion Esplendida 1982



ArtNr.:	10683
Preis:	130,82 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Jahrgang:	1982
Destillerie:	Malecon - Panama
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

### Beschreibung

Dieser Malecon Seleccion Esplendida 1982 aus Panama reifte bei der Destille Carribean Spirits **25 Jahre!** in den besten Eichenfässern in **Panamas Höhlen - mit deren einzigartigem Klima**. Die Destille stellt seine Rums nach Kubanischer Tradition her.

Exklusiver Jahrgangs-Rum von 1982, der 2008 abgefüllt und mit einem nummerierten Etikett versehen wurde.

**Farbe:** Leuchtendes Bernstein.

**Duft und Geschmack:** Harmonisch, komplex mit leckerem Toffee, feine Fruchtnoten von Dörrobst, Tabak und antikem Holz, ein Hauch von Zimt und Vanille.

**Nachklang:** Lang anhaltend, weich und angenehm würzig.

**Fazit:** Ein absoluter Spitzen-Rum. Hochwertig verpackt in einer gepolsterten Geschenkbox.

### Destillerie Info

#### Malecon - Panama

Eine unverwechselbare Persönlichkeit ist sowohl der Italiener Marco Savio als auch sein „Rum Malecon“. Im väterlichen Unternehmen stets auf der Suche nach den besten Kaffeeplantagen für die Likörproduktion begann Marco sich für die faszinierende Welt des Rums zu interessieren und festigte sein Wissen und seine Kontakte in Zusammenarbeit mit den besten Blendern in Kuba, Guatemala und Panama über den Zeitraum von zehn Jahren. Als er dann 2000 die Marke „Malecon“ gründete war es



sein Bestreben, hochwertigen Rum für alle Bedürfnisse und Zielgruppen anzubieten. Die Basis für seine Produkte ist Zuckerrohr, welches in der unmittelbaren Umgebung der Destille in Panama wächst und von Hand geerntet wird. Es wird in traditionell kubanischer Methode zu Melasse verarbeitet und die Vergärung erfolgt anschließend langsam in offenen Bottichen ausschließlich mit Hilfe natürlicher, in der Luft vorhandener Hefen. Kenner wissen, dass Premium-Rum einige Zeit im Eichenfass lagern muss, um komplexe Aromen und eigene Noten zu entfalten. Die idealen Lagerbedingungen in Panama begünstigen dabei den gewünschten intensiven Austausch des Destillats mit dem Holz der Fässer und Malecon-Rum fasziniert Kenner mit seiner intensiven Aromatik. Kein Wunder also, dass dieser Rum schon vielfach ausgezeichnet wurde und sogar schon „Rum of the Year“ beim ISW 2018 wurde.

