Cartavio XO



ArtNr.:	10561
Preis:	60,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Cartavio - Peru
Land:	Peru
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.3 von 5 Sternen

Beschreibung

Im Jahre 2009 brachte Cartavio den XO zum 80-jährigen Jubiläum heraus. Seine lange Lagerung in Eichenfässern aus Frankreich, Amerika und Slowenien verleiht ihm seine ansprechende tiefe Färbung. Farbe: Mahagoni. Duft: Feine Noten von getrockneten tropischen Früchten, karamellisiertem Zucker. Geschmack: Anfängliche starke Süße mit Aromen von Eiche, Leder, getrockneten Beeren und frischem Tabak. Nachklang: Lang und andauernd, mit einer dezenten Süße. Fazit: Dieser komplexe Rum verführt den Genießer zu immer weitern Schlücken um die vielfältigen Aromen zu ergründen.

Destillerie Info

Cartavio - Peru
Cartavio wird bei Unidas Destilerias Peruano destilliert. Der Markenname stammt von der Stadt Cartavio im Distrikt von Santiago de Cao in Peru, die nördlich von Lima direkt am Meer liegt. Seit 1891 wird dort Zuckerrohr für die Cartavio Sugar Company angebaut. Der Rum wird bei Cartavio in Peru nach dem Solera-Verfahren auf der Hacienda Captain Don Domingo de Cartavio hergestellt, eine berühmte Alterungs- und Vermählungstechnik aus der spanischen Region um Jerez. Bei dieser Technik wird der älteste Rum nach mehreren Jahren in einem Kaskadenverfahren von Fass zu Fass umgefüllt und mit jüngerem Rum gemischt. Im Laufe des Reifeprozesses nimmt der Rum einen dunkleren Farbton an, entwickelt ein harmonisches Gleichgewicht, wird weich und rund und erhält seine Reife. Außerdem entwickelt er angenehme Gewürz- und Nuss-Aromen, sowie einen Hauch von Schokolade und Kaffee, wird leicht lieblich und erreicht eine einzigartige Milde.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Elke H
Datum:	2022-12-16
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Türchen Nr. 9. Die Farbe würde ich als Mahagoni beschreiben. Im Duft finden sich Trockenfrüchte und auch

eine Holznote. Der Geschmack kommt kräftig daher, mit einer deutlichen, adstringierenden Bitternote. Leder und getrocknete wilde (bittere) Beeren, auch Tabak. Der Nachklang ist lang und trocken. Ein wirklich komplexer Rum, von dem ich leider nur 20 ml hatte ... ich bin sicher, daß sich da bei fortgesetzter oder wiederholter Verkostung noch viel mehr entdecken läßt. Fazit: Nicht mein persönlicher Geschmack (ich mag`s süß), aber ein sehr guter Tropfen. Oh, und ich glaube, der könnte sehr gut mit einer feinen Schokolade harmonieren - fiel mir nur leider zu spät ein.

Autor:	Thomas G
Datum:	2019-06-14
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ein echtes Suchtmittel dieser Peruanische Leckerbissen

---

Autor:	Anubis
Datum:	2013-09-14
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ein hervorragender Rum! Suchtgefahr extrem!Aussehen: Ich habe nur eine Miniatur. Aber ich bin überzeugt, dass es in der großen Flaschen in Richtung Rubinrot geht.Geruch: Als erstes denkt man an Weihnachten. Eingelegte Rosinen und Datteln. Auch Lebkuchen und Spekulatius finde ich auf den ersten Riecher. Später kommen auch Noten von Milchschokolade und Toffee rüber.Eindruck: Erstaunlich sanft, dennoch sehr süß, nach Toffee und Nougat. Vielleicht auch ein gewisser Nusscharakter (Haselnuss?)Mundgefühl: Den Alkohol spürt man kaum. Da brennt gar nichts. Im Blind-Tasting könnte man auch auf einen Likör mit 25 oder 30% tippen.Nachklang: Mild und relativ kurz. Es entwicklet sich eine leichte und angenehme Bitterkeit (vielleicht die Tannine der Eich). Da bin ich mir nicht sicher. Die Süße verbleibt.Veränderung mit Zugabe von Wasser: Bei 40% verdünne ich nicht!
