



## Botucal TDC Collection N°3 Pot Still Rum



ArtNr.:	11271
Preis:	55,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	47,0 %
Destillerie:	Botucal Rum - Venezuela
Land:	Venezuela
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	3.5 von 5 Sternen

### Beschreibung

Der Botucal No3 der Destillery Collection wird aus Zuckerrohrhonig in einem Brennapparat hergestellt, der 1959 aus Frankreich geliefert wurde. Die Barbet-Kolone ist zu 100 % aus Kupfer hergestellt. Durch diese Bauart aus Kupfer werden unerwünschte Schwefelverbindungen, die sich beim Gären bilden, während der Destillation getrennt. Gelagert wird das Produkt bis zur Abfüllung 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:** Bernstein.

**Duft:** Fruchtiges Aroma nach tropischen Früchten mit Noten von Vanille und Toffee.

**Geschmack:** Würzige Eichennoten, Kaffee, Dunkle Schokolade.

**Nachklang:** Trocken und lang anhaltend.

**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 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.

#### Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2022-01-09
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Farbe des Rums beschreibt sich mit einem kräftigen Brauntönen. Etwas Gold schimmert durch das Glas. Der Duft im Glas erinnert an Pfirsicharomen und Vanille. Die Nase wird dominiert von vielen Fruchtaromen. Der erste Geschmackseindruck erinnert an herben Holznoten. Etwas Kaffee mischt sich am Gaumen mit unter. Das Mundgefühl ist herb und kräftig. Trotzdem wird der Rum ausgeglichen. Der Nachklang ist langanhaltend und frei. Leicht wärmend.