Zacapa Reserva Limitada 2019



ArtNr.:	20911
Preis:	129,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Destillerie:	Zacapa Rum - Guatemala
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Ein Rum in limitierter Abfüllung aus dem "Haus über den Wolken". Diese Kreation der Master Blenderin Lorena Vásquez ist ein Blend aus 6 bis 24 Jahre alten gereiften Rumsorten mit unterschiedlichen Charakteren. In seiner letzten Reifungsphase lagerte der Rum in ausgewählten Fässern, die vorher Muskatellerwein enthielten.Farbe: Dunkles Mahagoni.Duft: Vanille in Kombination mit fruchtigen und nusssigen Aromen, karamellisierte Früchte und spannende holzige Noten.Geschmack: Vanille und Holz, Zitrusaromen in Kombination mit fruchtige blumigen Noten, im Hintergrund kräutrige Töne.Fazit: Sehr vollmundiger, ausgeprägter und lang anhaltender Geschmack.

Destillerie Info

Zacapa Rum - Guatemala
Ron Zacapa – ein Name, den wohl die meisten Rum-Genießer bestens kennen. Sein Charisma und seine Besonderheit verdankt er dem Zusammenspiel von vielen Faktoren und in keiner gut sortierten Bar der Welt darf er im Rum-Sortiment fehlen. Sein Erkennungszeichen ist die handgeflochtene „Petate“-Banderole aus Bast - eine Hommage an die Ureinwohner Guatemalas. „Licorera Zacapaneca“ wurde 1930 in Guatemala, nahe kleinen Stadt Zacapa im Osten des Landes gegründet und gehört heute zur Hälfte dem internationalen Spirituosen-Konzern Diageo. In der beeindruckenden Höhe von 2300 Metern im Hochland von Quetzaltenango reift der Rum in ausgebrannten Eichenfässern zum Premiumprodukt heran. Bei solchen klimatischen Gegebenheiten „über den Wolken“ kann man wirklich von einem ganz unvergleichlichen Reifeprozess sprechen. Niedrige Temperaturen sorgen dabei für eine langsame und intensive Reifung und der niedrige Luftdruck in dieser Höhe begünstigt, dass die Aromen der besonderen Fässer, wie zum Beispiel Cognac-, Sherry- oder Pedro Ximenez dabei in den Rum übergehen. Das Zuckerrohr für Ron Zacapa wird auf der Hochebene des Vulkanes Retalhuleu angebaut und sowohl die intensive Sonneneinstrahlung als auch die fruchtbaren, aus Vulkanasche entstandenen Böden sorgen dabei für beste Wachstumsbedingungen. Das moderne Unternehmen destilliert seinen Rum in fortschrittlichen Column Still-Anlagen und die besten Experten überwachen dabei jeden Produktionsschritt. Eine der wenigen weiblichen „Maestras Roneras“ ist die Meisterin für das Blending und sorgt für den perfekten Einsatz der Fässer. Im sogenannten „Solera-Verfahren“ reifen

Einzeldestillate separat in spanischen Sherry-Fässern und werden in einem aufwändigen Prinzip umgefüllt, vermählt und weiter gelagert, bis ein raffinierter Blend daraus entsteht. Die angegebene Jahreszahl ist dabei nicht das wirkliche Alter des Rums, sondern bedeutet zum Beispiel beim "Ron Zacapa 23 años", dass Rumsorten im Alter von 6 bis 23 Jahren vermählt wurden. Die Bezeichnung „años“ wurde inzwischen vom Begriff „Sistema Solera“ auf dem Etikett abgelöst, um Missverständnisse zu vermeiden. Weiter geht es mit den Alleinstellungsmerkmalen: Der Rum von Zacapa wird nicht aus Melasse hergestellt, sondern auf der Basis von frischem Zuckerrohrsaft, dem sogenannten „Virgin Sugar Cane Honey“, also einer Art Honig aus dem Zuckerrohrsaft. Dieses Prinzip finden wir ja bekanntlich überwiegend in den Gebieten der französischen Antillen, dort bekannt und geschützt als „Rhum Agricole“. Die typischen weichen und süßlichen Geschmacksnoten im Ron Zacapa verdanken wir diesem besonderen Rohstoff. Seine Aromen erinnern an Kaffee und Schokolade und manchmal denkt man, man hätte einen Cognac im Glas. Bekanntestes Flaggschiff und der Topseller ist sicher der 23 Jahre, nach dem Solera-Prinzip gereifte Ron Zacapa. Die Steigerung ist der XO – der extra lang gereifte, rund 25 Jahre gereifte Centenario-Rum der zur Elite der Super-Premium-Rums gehört und wie der 23er schon mit etliche Gold-und Platinmedaillen ausgezeichnet wurde. Mit einem Ron Zacapa macht man daher nichts falsch: er eignet sich perfekt als Geschenk -aufgepeppt vielleicht noch mit den dazu passenden edlen Gläsern – oder als Hingucker in der eigenen Hausbar. Ein charismatischer Klassiker aus Guatemala mit hohem Qualitätsanspruch und deliziösen Aromen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Martina G
Datum:	2022-09-20
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	… hoffe ich, wenn ich die anderen „limited editions“ korrekt interpretiert habe. Ich habe zwei Flaschen erworben, eine zum genießen und eine zum Warten auf eine mögliche Preisentwicklung. Wenn es nichts wird, dann wird auch diese getrunken. 😊 Auf jeden Fall war hier das beste Preisangebot.

Autor:	Simon M
Datum:	2020-02-11
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Jedesmal wenn ich einen Zacapa Rum verköstigen darf, steigt in mir die Vorfreude. Auch dieses Mal bin ich gespannt, ob der Name seinen Ruf alle Ehre macht. Die Verköstigungsnotiz und die Rumbeschreibung macht Lust auf diesen Tropfen. Die Farbe ist dunkelbraun kräftig und schimmernd. Gegen das Licht schimmert feine rote Reflexe hervor. Schon beim Schwenken im Glas nimmt die Nase die ersten Aromen wahr. Der Rum legt sich ölig über das Glas. Die Engelstränen bilden sich erst nach einigen

Augenblicken, diese bilden sich in feinen Tropfen, welche sehr langsam zurück zum Glasboden fliesen. Der Duft erinnert an Aromen von Holz, Nüsse, dezente Vanille und etwas Karamell. Die Nase kann etwas schärfer wahrgenommen werden. Komplex und abwechslungsreich. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Kräuter, Eichenholz, etwas säuerliches. Am Gaumen ist dieser Rum ebenfalls sehr komplex. Sicherlich nimmt jeder Genießer andere Aromen wahr. Das Mundgefühl ist durchaus kräftig und kernig. Sehr präsent und vollmundig. Der hohe Alkoholgehalt ist deutlich spürbar. Der Nachklang wird dominiert von Zartbitterschokolade. Langanhaltend und fein. Ein Rum der kräftigeren Sorte.
