

Conde de Cuba 11 Anos



ArtNr.:	11307
Preis:	45,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	38,0 %
Alter:	11 Jahre
Destillerie:	Conde de Cuba - Kuba
Land:	Kuba
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Conde de Cuba Rum wird geerntet, destilliert, gereift und abgefüllt in einer kleinen Stadt in der Provinz, Las Tunas, im Südosten Kubas. Hier herrscht ein perfektes Klima um das einheimische Zuckerrohr "Madialuna" anzubauen. Die gesamte Produktion findet innerhalb der Plantage statt. Hier sind die Destillerie, eine Zuckerfabrik und die Lagerkeller beheimatet. Die Destillerie existiert seit 1946. Es werden durch die ca. 25 Mitarbeiter bis zu 5500 Flaschen am Tag produziert. Die Rums von Conde de Cuba sind zu 100 % von Hand gefertigt.

Farbe: Bernstein

Duft: Feine Aromen von Karamell, süßen tropischen Früchten.

Geschmack: Am Anfang etwas nussig, aber dann gesellen sich die fruchtigen Aromen aus der Nase dazu.

Nachklang: Elegant und weich anhaltend.

Fazit: Die lange Lagerung von 11 Jahren hebt das holzige Aroma hervor, schafft aber gleichzeitig auch ein Gleichgewicht zwischen der Zartheit fruchtiger Aromen und der Robustheit von Aguardentien.

Destillerie Info

Conde de Cuba - Kuba

Conde de Cuba Rum wird geerntet, destilliert, gereift und abgefüllt in einer kleinen Stadt in der Provinz, Las Tunas, im Südosten Kubas. Hier herrscht ein perfektes Klima um das einheimische Zuckerrohr "Madialuna" anzubauen. Die gesamte Produktion findet innerhalb der Plantage statt. Hier sind die Destillerie "The Ron Sevilla Factory", eine Zuckerfabrik und die Lagerkeller beheimatet. Die Destillerie existiert seit 1946. Es werden durch die ca. 25 Mitarbeiter bis zu 5500 Flaschen am Tag produziert.



Die Rums von Conde de Cuba sind zu 100 % von Hand gefertigt.

