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:	5 von 5 Sternen

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.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2020-06-26
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Endlich darf ich aus der Clublieferung einen Rum aus meiner Sehnsuchtsinsel Kuba verköstigen. Die Beschreibung aus der Verköstigungsnotiz mach Lust auf diesen Topfen. Ebenso die Herstellungsart. Die Farbe des Rums lässt sich gut mit einem goldbraunen Ton beschreiben. Rötliche Reflexe mischen sich unter. Beim schwenken im Glas legt sich der Rum ölig auf dem Glas ab. Erst nach einer längeren Zeit bilden sich meine viel beschriebenen Engelsträne, die langsam und gemächlich nach untern laufen. Erste Aromen nimmt die Nase wahr. Der Duft erinnert an Aromen von Kräuter und Karamell. Feinherbe Nuancen von vergorenen Früchten mischt sich bei. Der erste Geschmackseindruck hinterlässt Nussaromen, herbe Aromen. Gefolgt von Früchten. Das Mundgefühlt ist zu Beginn kräftig und würzig. Nach einigen Augenblicken wirkt der Tropfen lieblich und süß. Weiter zum Abgang mischt sich wieder ein leicht herber Ton bei. Der Nachklang wiederum schwangt zwischen einer lieblichen Seite des Rums und einer kernig-herben Seite. Die Aromen halten sich lange am Gaumen. Lecker