Ron Canero Essential 12 YO Sauternes Cask Finish



ArtNr.:	11319
Preis:	42,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	41,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	Ron Canero - Dominikanische Republik
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der im sogenanten "Solera Verfahren" hergestellte Ron Canero Essential 12 YO Sauternes Cask lagerte zunächst in gebrauchten Eichenholzfässern, um dann seine endgültige Reife in Fässern zu erhalten, die vorher den französischen Süßwein Sauternes enthielten. Farbe: Strohgelb. Duft: Zunächst verschlossen, dann entwickeln sich toffee-artige Aromen sowie Rosinen und etwas Vanille. Geschmack: Üppig, satt, weinige Aromen setzen sich durch, Zabaione. Nachklang: Sehr lang, die Zabaione-Noten bleiben lange stehen. Fazit: Wie Käsekuchen mit Vanille und einer ordentlichen Portion Zabaione dazu!

Destillerie Info

Ron Canero - Dominikanische Republik
Die Rum-Marke Ron Cañero aus dem Hause Oliver & Oliver versteht sich als eine Hommage an die Tradition des Zuckerrohranbaus in der Dominikanischen Republik. Der Name „Cañero“ ehrt die unermüdliche Arbeit der Zuckerrohrpflanzer auf den Feldern. Die Mission des Abfüllers ist es, authentische und unnachahmliche Rums auf den Markt zu bringen und so auch die anspruchsvollsten Genießer der heutigen Zeit zu begeistern. Der Ron Cañero aus dem einheimischen Zuckerrohr der Dominikanischen Republik, gewachsen unter idealen Klimabedingungen wird vom berühmten Kubaner Juan Alberto Alvarez höchstpersönlich kreiert und meisterhaft geblendet. Nach der traditionellen spanischen Methode wird er im Solera-Verfahren in Bourbon-Fässern gereift, was ihm kraftvolle Vanille-Aromen verleiht. Sein Finish erhält er in ausgefallenen Fässern wie zum Beispiel in einem Sauternes-Fass, Cognac-Fass, Sherry-Fass oder in schottischen Single Malt Fässern der Ben Nevis Destille. Teilweise werden die Flaschen auch noch unter dem Namen "Summum" vermarktet. Das Team von Ron Cañero ist stolz darauf, Rumkennern der ganzen Welt einen echten dominikanischen Rum anzubieten, der einheimisches Terroir besitzt, weil er vor Ort angebaut, produziert und gefinisht wird.