Ron Canero Essential 12YO Reserva Especial

ArtNr.:	11322
Preis:	32,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	Ron Canero - Dominikanische Republik
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der „Ron Canero Essential“ ist ein Blend der für mindestens 12 Jahre in gebrauchten Fässern aus Eichenholz im Solera-Verfahren lagerte.

Farbe: Strohgelb.

Duft: Nach Croissant mit Marzipan, überreifen exotischen Früchten, Vanille, etwas Holz und später Anklängen von Pflaumen und Rosinen.

Geschmack: Gebrannte Mandeln, Florentinergebäck, Rosinen, Pflaume, dezente Süße und sehr weich.

Nachklang: Dezente Mandelartige Süße, die lange am Gaumen bleibt.

Fazit: Dieser klassische dominikanische Rum überzeugt Kenner und Einsteiger gleichermaßen und erinnert ein wenig an einen fassgelagerten Pflaumenbrand.

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.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Sascha S
Datum:	2022-12-07
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Beschreibung kann ich nur unterstreichen, Marzipan, Mandel und eine angenehme, nicht zu ausgeprägte Süße.