Don Papa Sherry Cask



ArtNr.:	11323
Preis:	99,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Destillerie:	Don Papa - Philippinen
Land:	Philippinen
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Don Papa Sherry Cask ist ein Melasse Rum, der aus einer der reichsten und süßesten Melassen der Welt auf der philippinischen Insel Negros destilliert wird. Nach seiner Reifung in amerikanischen ex-Bourbon-Fässern erhielt er durch 18 Monate Finishing in vier verschiedenen Sherry-Fässern (Fino, Pedro Ximenez, Cream und Palo Cortado) seinen absolut sanften, komplexen und abgerundeten Charakter. Farbe: Schimmerndes Gold. Duft: Intensives Fruchtaroma und geröstete Nüsse. Geschmack: Fruchtig und mit einem sanftem Mundgefühl. Nachklang: Herrlich lang und weich. Fazit: ein ganz besonderer Rum aus „Sugarlandia“, dem Zuckerrohrland was für seine außergewöhnliche Süße bekannt ist.

Destillerie Info

Don Papa - Philippinen

Wer denkt, Premium-Rum kommt nur aus der Karibik oder Mittelamerika, der hat sich getäuscht. Komm´ mit uns auf eine Rum-Reise auf die Philippinen und entdecke den „Don Papa Rum“! Dort wird aus lokal angebautem Zuckerrohr am Fuße des Kanlaon-Berges auf der Insel Negros mit viel Liebe zum Detail und zum Handwerk Rum destilliert. Namensgeber ist der Nationalheld „Papa Isio“, Dionisio Magbuelas, ein Revolutions-Anführer im späten 19. Jahrhundert. Sein Gesicht ziert äußerst kunstvoll und in Begleitung von mindestens fünfzig landestypischen Tieren und Insekten die wunderschönen Etiketten der Don Papa Flaschen. Obwohl die Philippinen auf eine lange Tradition des Zuckerrohr-Anbaus zurückblicken können, ist der Rum von dort weltweit eher noch unbekannt. Auf einer Reise in das Land des süßen Zuckerrohres, deshalb auch „Sugarlandia“ genannt, beschloss Stephen Carroll, ein Kenner der Spirituosenbranche dort die „Bleeding Heart Rum Company“ zur Herstellung des Don Papa Rums zu gründen. Seit 2011 ist der „small-batch“-Rum nun auf dem Markt erhältlich und eignet sich sowohl für den puren Genuss, als auch hervorragend um leckere Rum-Cocktails damit zu mixen. Die zu Recht als reichste und süßeste Melasse der Welt wird dort in Zuckerrohrmühlen gemahlen, mit Spezialhefe vergoren und anschließend in einer Brennkolonne destilliert. Dann reift der Rum noch mindestens für sieben Jahre in leicht getoasteten Eichenholz-Fässern und erhält noch weitere Geschmacksnoten, zum Beispiel von süßer Vanille. Das tropische Klima begünstigt eine schnellere Reifung und beschert uns

einen außergewöhnlichen und auf jeden Fall exotischen Rum, der nicht nur in zahlreichen Top-Bars seinen festen Platz hat, sondern sich auf der ganzen Welt vieler Fans erfreuen kann. Vielleicht entdeckt ihr ja auch das kleinste Äffchen der Welt, den philippinischen Tarsier auf dem Etikett oder freut Euch über das schöne Monokel von Don Isio, welches in Wirklichkeit ein Gecko-Schwanz ist –Don Papa Rum lädt Euch auf jeden Fall zu einer Traumreise in den Dschungel ein! Tropische Früchte, Kaffee, Kokos, Vanille und leichte Kräuternoten nehmen uns mit auf eine Reise nach „Sugarlandia“.