Cihuatan Sahumerio Rum



ArtNr.:	11357
Preis:	69,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Destillerie:	Cihuatan - El Salvador
Land:	El Salvador
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

In einem Gefäß namens "Sahumerio" verbrannten die alten Mayas Opfergaben für die Göttin Chantico, um Liebe zu erhalten. Die Aromatik der geopferten Delikatessen bannte Master Blenderin Gabriela Ayala mit diesem Rum in eine Flasche! Der Belend besteht aus 12-14 Jahre alten Rumsorten die in Bourbonfässern reiften. „Sahumerio“ ist laut Überlieferungen im Glauben der Maya ein Gefäß innerhalb eines Rituals, in dem zum Beispiel Blüten, Früchte, Saatgut und Kakao verbrannt werden, um die Adler-Göttin Chantico um Liebe und Freundschaft zu bitten. Im mayanischen Glauben ist das Feuer das Symbol für Liebe und die Göttin gilt als deren Wächterin. Deshalb ziert das Label des Cihuatán Sahumerio ein Adler. Farbe: Bernstein Duft: Getrocknete Früchte, etwas Rauch, florale Noten. Geschmack: Die Geschmackseindrücke aus dem Duft setzen sich 1:1 im Geschmack zusammen mit feinen Kakaonoten fort. Nachklang: Mittellang und vollmundig mit feinen Aromen anhalten.

Destillerie Info

Cihuatan - El Salvador
Kaffee aus El Salvador ist so manchem Genießer bekannt – aber wer weiß, dass dort seit 2004 auch hervorragender Rum hergestellt wird? Die Destille Ron Cihuatán legt großen Wert auf Handarbeit und hat sich ganz dem sagenumwobenen Maya-Erbe El Salvadors verschrieben. Die Geschichten und Charaktere der aromastarken Rums kreisen um die Mystik, die Farbenprächtigkeit und die unersättliche Neugier der Mayas, die in längst vergangenen Zeiten bereits Sterne und Zahlen studierten und ihrer Zeit als Hochkultur weit voraus waren. Im Herzen des Cihuatán Tales entstehen heute mit salvadorianischer Leidenschaft und der gleichen Neugier der alten Mayas handwerkliche Rums, auf die alle Bewohner des bunten und fröhlichen Landes zu Recht stolz sein können. Seit fast einem Jahrhundert wird in El Salvador Zuckerrohr angebaut und von der Aussaat bis in die Zuckerrohrmühlen begleitet die Destille den Prozess. So wird die ganze Produktionskette vom Rohstoff, über das Destillieren im „Column Still“-Verfahren, das Reifen, das Mischen und Abfüllen von Ron Cihuatán gesteuert. Die Aufgabe der „Maestra Ronera“ Gabriela Ayala ist es dann, ganz im Sinne der Maya-Vorfahren mit Neugier und Leidenschaft einzigartige Premium-Rums zu kreieren. Diese reifen behutsam in zwei Warehouses in ex-Bourbon Whiskey-Fässern oder als „private reserve“ auch in neuen amerikanischen Weißeiche-Fässern

zur Perfektion heran. Aufwändige Qualitätskontrollen und die hohen Temperaturschwankungen in El Salvador von 36 Grad tagsüber bis 16 Grad in der Nacht bringen bei Ron Cihuatán charaktervolle Premium-Spirituosen mit anspruchsvollem Geschmacksprofil hervor. Die wunderschöne farbenfrohe Ausstattung, die den Rum-Liebhaber sofort von vergangener Pracht und geheimnisvollen Ritualen und Festen träumen lässt macht neugierig auf das Verkosten dieser edlen Rums!