Don Papa Rye Cask



ArtNr.:	11371
Preis:	128,50 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Don Papa - Philippinen
Land:	Philippinen
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Das Wort „Rye“ kommt aus dem Englischen und bedeutet Roggen. Der Don Papa Rye Cask Rum lagerte also in einem vorher mit amerikanischen Rye-Whiskey belegten Fass, das heißt es handelte sich um einen Bourbon, der nicht mindestens 51% Mais in der Zusammensetzung hatte, sondern 51% Roggen. Hergestellt aus dem qualitativ sehr hochwertigen Zuckerrohr der Insel Negros auf den Philippinen reifte dieser Don Papa Rum dann für mehrere Jahre im tropischen Klima Asiens in den ex-Rye-Fässern zu etwas ganz Besonderem heran. Die Würze des Roggens macht ihn zu einem wahrhaft charismatischen Endprodukt, welches alle Rumliebhaber-Herzen höherschlagen lässt. Farbe: Helles Goldbraun. Duft: Würzig und nach tropischen Früchten. Geschmack: Lebendig, fruchtig und äußerst intensiv mit einer deutlichen Würze. Frucht und Süße sind herrlich ausbalanciert und kommen mit einer sanften Weichheit daher. Nachklang: Sehr lange und würzig. Fazit: Ein durchaus spannendes Experiment von Don Papa und wirklich äußerst delikat und gut ausbalanciert. Absolut nicht nur für Don Papa Fans interessant!

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“.