Ron Vacilon Anejo 25 Anos

ArtNr.:	11379
Preis:	175,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	25 Jahre
Destillerie:	Ron Vacilon - Kuba
Land:	Kuba
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der **Ron Vacilon Anejo 25 Anos** kommt aus der Destillerie Heriberto Duquesne, in der Stadt Remedios, auf Kuba. Das ist das Meisterstück von Maestro Ronero Lino Luis Rodriguez und Paradebeispiel für einen Premium Rum aus Kuba. Er wird aus bestem kubanischen Zuckerrohr hergestellt, reifte dann in gebrauchten amerikanischen Fässern aus Eichenholz, enthält keinerlei Farbstoffe um ihn dunkler zu machen und wird nur mit Quellwasser auf Trinkstärke reduziert. Diese lange Reifung und alleinige Auswahl durch den Maestro Ronero verleiht ihm seinen ursprünglichen und ehrlichen Charakter der typisch für einen kubanischen Rum ist.

Farbe: Rötliches Bernstein.

Duft: Sehr fruchtig, Trauben, etwas Kokos, Tropische Früchte.

Geschmack: Eine sehr komplexes Geschmackserlebnis aus Zitrusfrüchten, geröstetem Karamell und Gewürzen.

Nachklang: Lang und intensiv mit einer fulminanten Fruchtnote.

Destillerie Info

Ron Vacilon - Kuba

Hochwertige Rums aus dem Hause „Don Vacilón“ aus Kuba sind hierzulande noch eher ein Geheimtipp. In der Kolonialstadt Remedios - bereits im Jahre 1514 gegründet und drittälteste Stadt Kubas - wurde in den 50er-Jahren die Destillería Heriberto Duquesne gegründet. Für den Rum wird nur Zuckerrohr aus dem Herzen von Kuba verwendet, denn dort gedeiht der beste und hochwertigste Rohstoff. Unter der Aufsicht von Maestro Ronero Lino Luis Pérez reift der hochwertige „Ron Vacilon Anejo 15 Anos Rodríguez“ in amerikanischen Weißeiche-Fässern zum Premium-Rum heran. Im Einklang mit der Natur, mit viel Liebe und hoher Präzision wird hier Rum hergestellt, der reichlich Aufmerksamkeit und Anerkennung verdient hat.