

## Ron Abuelo Centuria



|              |                 |
|--------------|-----------------|
| ArtNr.:      | 11380           |
| Preis:       | 136,00 EUR      |
| Inhalt:      | 0.7 l           |
| Alkohol VOL: | 40,0 %          |
| Destillerie: | Abuelo - Panama |
| Land:        | Panama          |
| Rum-Typ:     | Melasse         |
| Shop-        | ---             |
| Bewertung:   |                 |

### Beschreibung

Der „Ron Abuelo Centuria“ lagerte für 30 Jahre in Fässern aus Eichenholz und erhält dadurch seine intensive und würzige Geschmacksnoten. Der feine Rum wurde 2011 vom Forbes Magazin als "Best Rum Ever Tasted" ausgezeichnet. Farbe: Bernstein. Duft: Würzige Noten in Kombination mit Aromen von Rosinen und Eichenholz. Geschmack: Sehr intensiv und reichhaltig, Trockenobst, Nüsse, Mandeln, dunkle Schokolade machen sich deutlich im Mund bemerkbar. Dieser Eindruck wird verstärkt durch Aromen nach fruchtigen Pflaumen, die sich im Geschmack intensiv bemerkbar machen. Alle Zutaten sind wunderbar harmonisch abgestimmt und schaffen einen enormen Trinkgenuss. Nachklang: Erfreulich langes und warmes Körpergefühl. Fazit: Dieser besondere Rum findet bei seinen Liebhabern großen Anklang und gehört bei vielen Genießern auf die Liste ihrer beliebtesten Rumsorten. Er ist ein Tropfen für die besonderen Genussmomente im Leben.

### Destillerie Info

#### Abuelo - Panama

Lasst uns gemeinsam den Rum von „Abuelo“ entdecken und zunächst einmal ein wenig spanisch lernen: der „Abuelo“ ist der Großvater im Deutschen und die „Hermanos“ sind die Brüder. Mit dem ersten ist der Firmengründer der Varela Hermanos, Don José Varela Blanco gemeint, welcher als spanischer Auswanderer vor über 100 Jahren in der noch jungen mittelamerikanischen Republik Panama die erste Zuckerfabrik gründete. Schon im Jahr 1936 begann er auf Wunsch seiner drei Söhne (jetzt kommen die Brüder ins Spiel) mit der Destillation von Rum. Die Hacienda San Isidro liegt in einem sehr fruchtbaren Tal, wo das Zuckerrohr wunderbar gedeihen kann und noch heute verwendet man bei Abuelo nur 100% vergorenen Zuckerrohrhonig aus dem eigenen Anbau in Panama. Bezeichnend für die Herstellung ist einerseits die Liebe zur Tradition, andererseits aber auch die moderne Produktion nach hohen Qualitäts-Standards die heute bereits in den Händen der dritten Generation liegt. Bevor der Großvater Don Jose starb, wünschte er sich von seinen 9 Kindern, dass sie weiterhin Zuckerrohr kultivieren und auch in Zukunft Rum von außerordentlicher Qualität herstellen – wir danken es ihm!