Ron Abuelo Collection Oloroso



ArtNr.:	11381
Preis:	69,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Abuelo - Panama
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Bevor der Abuelo Oloroso seinen endgültigen Feinschliff in Oloroso Weinfässern erhält, lagert der Rum in Fässern aus amerikanischer Eiche. Der Oloroso -Wein ist außergewöhnlich süß und vollmundig und gerade diese Eigenschaften verleihen dem Rum seine komplexen Charakter. Farbe: Rötliches Bernstein. Duft: Getrocknete Früchte, Mandeln, Holz. Geschmack: Elegante milde Süße in Kombination mit Citrus, Pflaumenmus, etwas Rauch. Nachklang: Lang und weich anhaltend.

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!