Rum Malecon Rare Proof 20 YO

ArtNr.:	11400
Preis:	65,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	48,0 %
Destillerie:	Malecon - Panama
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der 1996 destillierte **Rum Malecon Rare Proof 20 YO** reifte für 20 Jahre im Solera Verfahren in Panama, bevor er 2016 in einer stark limitierten Menge abgefüllt wurde.

Farbe: Mahagoni.

Duft: Sehr ausgewogene würzige und fruchtige Aromen.

Geschmack: Gewürze in Kombination mit Melasse, Eichenholz und Röstaromen.

Nachklang: Langer, weicher Abgang mit einer dezenten Süße.

Destillerie Info

Malecon - Panama

Eine unverwechselbare Persönlichkeit ist sowohl der Italiener Marco Savio als auch sein „Rum Malecon“. Im väterlichen Unternehmen stets auf der Suche nach den besten Kaffeeplantagen für die Likörproduktion begann Marco sich für die faszinierende Welt des Rums zu interessieren und festigte sein Wissen und seine Kontakte in Zusammenarbeit mit den besten Blendern in Kuba, Guatemala und Panama über den Zeitraum von zehn Jahren. Als er dann 2000 die Marke „Malecon“ gründete war es

sein Bestreben, hochwertigen Rum für alle Bedürfnisse und Zielgruppen anzubieten. Die Basis für seine Produkte ist Zuckerrohr, welches in der unmittelbaren Umgebung der Destille in Panama wächst und von Hand geerntet wird. Es wird in traditionell kubanischer Methode zu Melasse verarbeitet und die Vergärung erfolgt anschließend langsam in offenen Bottichen ausschließlich mit Hilfe natürlicher, in der Luft vorhandener Hefen. Kenner wissen, dass Premium-Rum einige Zeit im Eichenfass lagern muss, um komplexe Aromen und eigene Noten zu entfalten. Die idealen Lagerbedingungen in Panama begünstigen dabei den gewünschten intensiven Austausch des Destillats mit dem Holz der Fässer und Malecon-Rum fasziniert Kenner mit seiner intensiven Aromatik. Kein Wunder also, dass dieser Rum schon vielfach ausgezeichnet wurde und sogar schon „Rum of the Year“ beim ISW 2018 wurde.