

Flor de Cana 130th Anniversary



| | |
|--------------|--------------------------|
| ArtNr.: | 11417 |
| Preis: | 92,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 45,0 % |
| Alter: | 20 Jahre |
| Destillerie: | Flor de Cana - Nicaragua |
| Land: | Nicaragua |
| Rum-Typ: | Melasse |
| Shop- | --- |
| Bewertung: | |

Beschreibung

Dieser Premium-Rum ist eine Hommage an das 130-jährige Jubiläum der Destille in Nicaragua. Die besondere und auffällige Verpackung ist einem Vulkan nachempfunden und wenn man die beiden edlen Flügeltüren öffnet, präsentiert sich der edle Tropfen.

Farbe: Rotbraun.

Duft: In der Nase zeigt er sich würzig mit Anklängen an Zimt, Kakao und Muskat. Geschmack: Die volle Süße und Fruchtigkeit von Rosinen und getrockneten Früchten entfaltet sich.

Nachklang: Eher trocken und lang anhaltend, mit Vanillenoten umrahmt.

Fazit: Eine sehr edle „Blume des Zuckerrohres“, was „Flor de Cana“ heißt und zum Trinken fast zu schade in der edlen Aufmachung.

Destillerie Info

Flor de Cana - Nicaragua

In der 130-jährigen Geschichte vom Rum „Flor de Caña“ aus Nicaragua gibt es viel zu erzählen – von einem Flugzeugabsturz, über Bürgerkriege, Verstaatlichungen, Hyperinflation, Brände, Hurrikane, Erdbeben und Vulkanausbrüche – die Marke und die Familie haben eine bewegte Vergangenheit. Begonnen hatte alles, als Alfredo Francisco Pellas Canessa, ein junger Abenteurer aus Genua im Jahr



1875 alles riskierte, und seine Familie und den Komfort des alten Kontinents zurückließ, um in das exotische Land Nicaragua zu reisen. Nach erlebnisreichen Jahren fand er 1890 einen perfekten Ort am Fuße des Vulkans San Cristóbal, dem höchsten und aktivsten Vulkan Nicaraguas, um die Brennerei Flor de Caña zu gründen. Dieser ist heute ein unverwechselbarer Bestandteil des Logos. Die Fruchtbarkeit des umliegenden Landes, das vulkanische Wasser und das heiße vulkanische Klima erwiesen sich als entscheidend, um einen Rum mit einzigartigem und geschmeidigem Geschmack herzustellen. Flor de Caña Rum wird heute nachhaltig produziert und ist stolz auf seine natürlich gereiften, zucker- und glutenfreien Rums, die „Carbon neutral“ und „Fair Trade“-zertifiziert sind.

