

La Hechicera Ron Extra Anejo de Colombia Serie Experimental No.2



ArtNr.: 11430
Preis: 79,00 EUR

Inhalt: 0.7 l
Alkohol VOL: 41,0 %
Destillerie: La Hechicera - Kolumbien
Land: Kolumbien
Rum-Typ: Melasse
Shop: ---
Bewertung:

Beschreibung

Die „Experimental-Serie“ von La Hechicera ist etwas ganz besonderes und soll Jahr für Jahr fortgeführt werden. Bei der Nummer 2 spielt man auf die Vergangenheit der Familie Ricardo von La Hechicera an – diese war früher im Bananenanbau tätig. Mit seinen insgesamt nur 1.500 Flaschen ist der „Banana Infused“-Melasse-Rum, der zwischen 12 und 23 Jahren in amerikanischen Weißbischfässern reifte ein absolut extravagantes Charakterstück.

Farbe: Dunkler Bernstein.

Duft: Fruchtig und süß, dezent nach reifen Bananen.

Geschmack: Reichhaltig und tropisch mit einem Beiklang von Bananen und würzigen Untertönen.

Nachklang: Sehr mild und vielschichtig.

Fazit: Ein sehr charmantes Experiment welches man in Ruhe genießen sollte! Noch dazu macht sich die hochwertige Flasche mit dem blauen Wachssiegel ganz hervorragend in jedem Sammlerschränk.

Destillerie Info

La Hechicera - Kolumbien



Kolumbien – ein wahrer Schmelztiegel von unterschiedlichsten Menschen aller Kulturen, berausenden Farben, wilden Tänzen und einer nicht zu überbietenden Artenvielfalt. Tropische Regenwälder, seltene Ökosysteme, hohe Gebirge - aber auch Wüsten und fruchtbare Ebenen sind die Heimat der Familie Riascos, welche sich seit drei Generationen dem Rum verschrieben hat. Ohne Kompromisse fokussiert sie sich auf die besten Zutaten aus der Karibik, die edelsten Fässer und die begabtesten Blender. An der Mündung des Flusses Magdalena und „mit Blick zur Karibik“, mitten in der Stadt Barranquilla liegt die Bodega „La Hechicera“, die seit über 20 Jahren den besten Rum Kolumbiens produziert. Der Begriff „hechicera“ heißt soviel wie „bezaubern“ und wurde ganz bewusst für Rum-Destille gewählt. In einem aufwändigen Herstellungsprozess werden Wissen, Handwerkskunst und Intuition vereint und unter den wachsamen Augen des Masterblenders Giraldo Mituoka Kagana entsteht ein Rum, der seinesgleichen sucht. Das besondere Mikroklima Kolumbiens, handverlesene hochwertige Fässer und der Faktor Zeit lassen einen besonders sanften, geschmacksintensiven Rum ohne Zugabe von Zucker oder andere Zusatzstoffen entstehen. Diese traditionelle Art der Rum-Herstellung erzeugt einen eigenen Geschmacksprofil, welches keinerlei „Nachjustierung“ benötigt: je nach Art des Fasses haben wir einen berausenden Duft von Toffee und Orangenschalen in der Nase, ausgeprägte Holznoten und im Gaumen dann unverwechselbare Aromen von Tabak und geröstetem Kaffee. Die wunderschönen Flaschen mit dem ansprechenden Design, den farbenfrohen Etiketten und dem einprägsamen blauen Wachssiegel erfreuen das Auge und spiegeln die südamerikanische Lebensfreude wider.

