

Tasting Set Zacapa II



ArtNr.:	70014
Preis:	599,00 EUR
Inhalt:	3.5 l
Alkohol VOL:	41,0 %
Destillerie:	Zacapa Rum - Guatemala
Land:	Guatemala
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Unser **Tasting Set Zacapa** richtet sich sowohl an den Neuling, als auch an den Fortgeschrittenen, der sich von der geschmacklichen Vielfalt der Rumkreationen dieses Kontinents verführen lassen möchte. Wir haben Ihnen hier ein wunderschönes Tasting von exklusiven Rums der eher süßen Melasse- bzw. Soleraherstellung zusammengestellt. Es erwarten Sie feinste Aromen und spannende Geschmackserlebnisse.

Entdecken Sie eine ausgewählte Range an Rumsorten und erweitern Sie Ihren Horizont!

Wenn Sie es lieber im kleinen Rahmen mit Probierfläschchen verkosten möchten, so geht das natürlich auch. Dieses "kleine" 5er-Bundle finden Sie hier im Reiter "Probierfläschchen".

Diese Rums befinden sich im Tasting-Set:

- 1 Flasche - Zacapa Centenario 23 Solera, 0,7l
- 1 Flasche - Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial, 0,7l
- 1 Flasche - Zacapa Reserva Limitada 2019, 0,7l
- 1 Flasche - Zacapa La Doma, 0,7l
- 1 Flasche - Zacapa Royal, 0,7l

Zum Vorzugspreis und versandkostenfrei.

Zusätzlich werden Rum-Untersetzer mitgeliefert, damit Sie die Übersicht auf dem Tisch nicht verlieren. Zu jedem Rum können Sie sich noch ein Verkostungsblatt auf unserer Homepage herunterladen, das Sie während der Verkostung ausfüllen können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß - und freuen uns, wenn Sie Ihre Verkostungs-Bewertungen beim jeweiligen Artikel in unserem Shop eintragen. So helfen Sie anderen Genießern bei der Auswahl des passenden Rums.



Wir legen Ihnen unser **Rum-Genießerglas** sehr ans Herz, mit dem Sie die wunderbaren Aromen eines Rums perfekt erschließen können. Sie finden die Gläser unter "Zubehör".

Destillerie Info

Zacapa Rum - Guatemala

Ron Zacapa – ein Name, den wohl die meisten Rum-Genießer bestens kennen. Sein Charisma und seine Besonderheit verdankt er dem Zusammenspiel von vielen Faktoren und in keiner gut sortierten Bar der Welt darf er im Rum-Sortiment fehlen. Sein Erkennungszeichen ist die handgeflochtene „Petate“-Banderole aus Bast - eine Hommage an die Ureinwohner Guatemalas. „Licorera Zacapaneca“ wurde 1930 in Guatemala, nahe kleinen Stadt Zacapa im Osten des Landes gegründet und gehört heute zur Hälfte dem internationalen Spirituosen-Konzern Diageo. In der beeindruckenden Höhe von 2300 Metern im Hochland von Quetzaltenango reift der Rum in ausgebrannten Eichenfässern zum Premiumprodukt heran. Bei solchen klimatischen Gegebenheiten „über den Wolken“ kann man wirklich von einem ganz unvergleichlichen Reifeprozess sprechen. Niedrige Temperaturen sorgen dabei für eine langsame und intensive Reifung und der niedrige Luftdruck in dieser Höhe begünstigt, dass die Aromen der besonderen Fässer, wie zum Beispiel Cognac-, Sherry- oder Pedro Ximenez dabei in den Rum übergehen. Das Zuckerrohr für Ron Zacapa wird auf der Hochebene des Vulkanes Retalhuleu angebaut und sowohl die intensive Sonneneinstrahlung als auch die fruchtbaren, aus Vulkanasche entstandenen Böden sorgen dabei für beste Wachstumsbedingungen. Das moderne Unternehmen destilliert seinen Rum in fortschrittlichen Column Still-Anlagen und die besten Experten überwachen dabei jeden Produktionsschritt. Eine der wenigen weiblichen „Maestras Roneras“ ist die Meisterin für das Blending und sorgt für den perfekten Einsatz der Fässer. Im sogenannten „Solera-Verfahren“ reifen Einzeldestillate separat in spanischen Sherry-Fässern und werden in einem aufwändigen Prinzip umgefüllt, vermählt und weiter gelagert, bis ein raffinierter Blend daraus entsteht. Die angegebene Jahreszahl ist dabei nicht das wirkliche Alter des Rums, sondern bedeutet zum Beispiel beim "Ron Zacapa 23 años", dass Rumsorten im Alter von 6 bis 23 Jahren vermählt wurden. Die Bezeichnung „años“ wurde inzwischen vom Begriff „Sistema Solera“ auf dem Etikett abgelöst, um Missverständnisse zu vermeiden. Weiter geht es mit den Alleinstellungsmerkmalen: Der Rum von Zacapa wird nicht aus Melasse hergestellt, sondern auf der Basis von frischem Zuckerrohrsaft, dem sogenannten „Virgin Sugar Cane Honey“, also einer Art Honig aus dem Zuckerrohrsaft. Dieses Prinzip finden wir ja bekanntlich überwiegend in den Gebieten der französischen Antillen, dort bekannt und geschützt als „Rhum Agricole“. Die typischen weichen und süßlichen Geschmacksnoten im Ron Zacapa verdanken wir diesem besonderen Rohstoff. Seine Aromen erinnern an Kaffee und Schokolade und manchmal denkt man, man hätte einen Cognac im Glas. Bekanntestes Flaggschiff und der Topseller ist sicher der 23 Jahre, nach dem Solera-Prinzip gereifte Ron Zacapa. Die Steigerung ist der XO – der extra lang gereifte, rund 25 Jahre gereifte Centenario-Rum der zur Elite der Super-Premium-Rums gehört und wie der 23er schon mit etliche Gold- und Platinmedaillen ausgezeichnet wurde. Mit einem Ron Zacapa macht man daher nichts falsch: er eignet sich perfekt als Geschenk -aufgepeppt vielleicht noch mit den dazu passenden edlen Gläsern – oder als Hingucker in der eigenen Hausbar. Ein charismatischer Klassiker aus Guatemala mit hohem Qualitätsanspruch und deliziösen Aromen.

