Botucal Reserva Exclusiva, 0,35 l



ArtNr.:	11434
Preis:	22,50 EUR
Inhalt:	0.35 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	Botucal Rum - Venezuela
Land:	Venezuela
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Dieser Rum aus Venezuela reifte für mindestens 12 Jahre im Eichenfass. Übrigens stammt der Botucal aus der gleichen United Distillers de Venezuela wie der nicht so bekannte Cacique oder der Ocumare. Farbe: Goldgelb.Duft: Kirschkonfitüre, kräftige Süße, Vanilleschale.Geschmack: Mundfüllend und seidig, sehr rund und weich, intensive Süße in Richtung Likör, dicht und komplex, Vanille und Pflaumenmarmelade.Nachklang: Es entwickelt sich eine leichte Orangennote, die süße Fruchtigkeit bleibt.Fazit: Unsere Entdeckung des Jahres 2009. Quervergleich mit Anejo, Reserva und Reserva Exclusiva:Deutliche Zunahme des süßlichen Duftes von 7 - 12 Jahren.Der Reserva hat den am besten ausgeglichenen Geschmack.Der Exclusiva ist wegen seiner intensiven Aromatik und der nachhaltigen Süße besonders für den Genuß mit einer Zigarre empfohlen. Wer es hier nicht so ganz süß mag, greift besser zum Butocal Reserva.Auszeichnungen:Ministry of Rum Tasting Competition, New Orleans: Goldmedaille.International Cane Spirits Festival, Florida: Goldmedaille, Best in Category.Monde Selection, Brüssel: Silbermedaille.Concours Mondiale, Brüssel: Silbermedaille.San Francisco World Spirits Competition: Silbermedaille.The Rum Experience, London: Goldmedaille.RUM MASTER in Gold Rum aged over 12 years category: Drinks Business Spirits Masters awards.

Destillerie Info

Botucal Rum - Venezuela

Botucal heißt in Deutschland der Rum aus der Destille Ron Diplomatico in Venezuela. Die Hacienda, die zu den Destilerias Unidas gehört und auf der ein Teil des Zuckerrohrs für die Herstellung gedeiht ist der Namensgeber. Ursprünglich stammt der Begriff Botuka aus dem Indianischen und bedeutet „grüner Hügel“. Dem unermüdlichen Entdeckergeist von Don Juancho Meléndez verdanken wir die Gründung des Unternehmens. Dieser war beseelt von einer flammenden Leidenschaft für die Herstellung traditioneller Getränke, für Quellen und Produktionsmethoden, für die klimatischen Bedingungen und Umweltfaktoren und sehr bald waren seine Produkte berühmt und als „Reserven des Botschafters“ bekannt. Er scheute keine Mühen und „studierte“ den Rum auf Jamaika, der damals als weltweiter Standard in diesem Sektor galt und verbesserte in endlosen Variationen und Kreationen seine Methoden in der Rumherstellung. Seiner jahrelangen Beharrlichkeit und seinem Streben nach unverwechselbaren

und unwiderstehlichen Aromen ist es zu verdanken, dass Botucal, beziehungsweise Ron Diplomatico heute weltweit zu den besten gehört. Die Giganten Diageo und Pernod Ricard waren ab 1992 an der Destille beteiligt, stießen sie jedoch wieder ab so dass heute die Destilerias Unidas die Markenrechte besitzen. Die Brennerei legt großen Wert auf Umweltfreundlichkeit. Sie gibt die Abfälle ihrer Produktion für die Herstellung von natürlichem Dünger frei. So verschmutzt der Abfall nicht die Gewässer und kann von den Bauern auf den Feldern genutzt werden. Mit modernsten Anlagen und dem fruchtbaren Klima Venezuelas mit seiner reichen Erde, genügend Regen, dem klarem Wasser und tropischer Hitze produziert die Destille heute absolute Premiumrums in einem breit gefächerten Sortiment.