Ron Zacapa 23 Solera / 0,35 l



ArtNr.:	20915
Preis:	29,50 EUR
Inhalt:	0.35 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Zacapa Rum - Guatemala
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Virgin Cane Honey
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rum aus Guatemala wurde aus Zuckerrohr-Sirup destilliert und im aufwändigen Soleraverfahren hergestellt. Er reift in Bourbon-, Sherry- und Pedro-Ximenez-Wein-Fässern 6 bis 23 Jahre im Hochland von Guatemala auf einer Höhe von 2.300 Metern! Damit wird dieser Rum besonders schonend ausgebaut und erhält eine einzigartige Geschmacklichkeit. Aufgrund seiner internationalen Erfolge beschloss man beim Internationalen Rum Fest 2003 eine "International Hall of Fame" zu gründen, in die Ron Zacapa Centenario als erster Rum aufgenommen wurde. Farbe: Bernstein. Duft: Feine Aromen von Schokolade - süße Vanille. Geschmack: Mokka und Toffee, leichte Vanille und etwas Honig, sehr rund, elegant und weich, äußerst gefällig. Nachklang: Sehr lange und weich, die Süße bleibt am Gaumen. Fazit: Ein absoluter Klassiker und Verführer. Wer ihn kennt wird ihn lieben! Der Zacapa Centenario 23 ist auch ein hervorragender Begleiter zu einer Zigarre. Auszeichnungen: 2006 Goldmedaille und ausgezeichnet als der beste Rum des Internationalen Cane Spirits Festival in Florida. 2002 Goldmedaille & erster Platz beim Internationalen Rum Fest in der Kategorie "Super Premium". 2001 Goldmedaille & erster Platz beim Internationalen Rum Fest in der Kategorie "Super Premium". 2000 Goldmedaille & erster Platz beim Internationalen Rum Fest in der Kategorie "Super Premium". 1999 Goldmedaille & erster Platz beim Internationalen Rum Fest in der Kategorie "Super Premium". 1998 Goldmedaille & erster Platz beim Internationalen Rum Fest in der Kategorie "Super Premium". 2003 beschloss man beim Internationalen Rum Fest eine "International Hall of Fame" zu gründen, in die Ron Zacapa Centenario aufgenommen wurde. Crosstasting: Ein hervorragender Digestif-Rum, der aufgrund seiner Süße wunderbar mit einer mittelschweren Zigarre passt.

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.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Mario B
Datum:	2023-12-04
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	dieser Rum hat einen wunderbaren Geschmack