

Cihuatan Indigo Rum



ArtNr.:	11496
Preis:	29,90 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	8 Jahre
Destillerie:	Cihuatan - El Salvador
Land:	El Salvador
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

Rum aus El Salvador ist hierzulande noch nicht sehr verbreitet und den Abstecher aus der Karibik absolut wert. Der „Ron Cihuatan Indigo Rum 8 Jahre“ kommt aus diesem Land und ist eine Seltenheit mit großem Potential. Jeder Rumgenießer, der auf der Suche nach Abwechslung ist kommt mit diesem Tropfen auf seine Kosten.

Farbe: Helles Gold.

Duft: Nach Vanille und einem Hauch Bitternoten.

Geschmack: Haselnuss, Zartbitter und flüchtige Zitrusfrüchte ergänzen den Geschmack nach Vanille, Nuss und Kaffee.

Nachklang: Herrlich weich, harmonisch und leicht rauchig.

Fazit: Indigoblau ist eine heilige Farbe in der Maya-Kultur und wird heute noch mit dem Land El Salvador in Verbindung gebracht. Wir freuen uns über das herrlich gestaltete Etikett dieses Melasse-Rums, der mindestens acht Jahre in Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche reifen durfte. Ein faszinierender Rum für Kenner und Genießer.

Destillerie Info

Cihuatan - El Salvador



Kaffee aus El Salvador ist so manchem Genießer bekannt – aber wer weiß, dass dort seit 2004 auch hervorragender Rum hergestellt wird? Die Destille Ron Cihuatán legt großen Wert auf Handarbeit und hat sich ganz dem sagenumwobenen Maya-Erbe El Salvadors verschrieben. Die Geschichten und Charaktere der aromastarken Rums kreisen um die Mystik, die Farbenprächtigkeit und die unersättliche Neugier der Mayas, die in längst vergangenen Zeiten bereits Sterne und Zahlen studierten und ihrer Zeit als Hochkultur weit voraus waren. Im Herzen des Cihuatán Tales entstehen heute mit salvadorianischer Leidenschaft und der gleichen Neugier der alten Mayas handwerkliche Rums, auf die alle Bewohner des bunten und fröhlichen Landes zu Recht stolz sein können. Seit fast einem Jahrhundert wird in El Salvador Zuckerrohr angebaut und von der Aussaat bis in die Zuckerrohrmühlen begleitet die Destille den Prozess. So wird die ganze Produktionskette vom Rohstoff, über das Destillieren im „Column Still“-Verfahren, das Reifen, das Mischen und Abfüllen von Ron Cihuatán gesteuert. Die Aufgabe der „Maestra Ronera“ Gabriela Ayala ist es dann, ganz im Sinne der Maya-Vorfahren mit Neugier und Leidenschaft einzigartige Premium-Rums zu kreieren. Diese reifen behutsam in zwei Warehouses in ex-Bourbon Whiskey-Fässern oder als „private reserve“ auch in neuen amerikanischen Weißliche-Fässern zur Perfektion heran. Aufwändige Qualitätskontrollen und die hohen Temperaturschwankungen in El Salvador von 36 Grad tagsüber bis 16 Grad in der Nacht bringen bei Ron Cihuatán charaktervolle Premium-Spirituosen mit anspruchsvollem Geschmacksprofil hervor. Die wunderschöne farbenfrohe Ausstattung, die den Rum-Liebhaber sofort von vergangener Pracht und geheimnisvollen Ritualen und Festen träumen lässt macht neugierig auf das Verkosten dieser edlen Rums!

