Zacapa El Alma Heavenly Cask Collection



ArtNr.:	20916
Preis:	89,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Zacapa Rum - Guatemala
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Virgin Cane Honey
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Spektakuläre Berggipfel in majestätischen Höhen von über 2.300 Metern, aktive Vulkane und wolkenverhangene Felsformationen – die pure Magie aus Guatemala! Ron Zacapa zelebriert einmal im Jahr seine „Heavenly Cask Collection“, welche im „Haus über den Wolken“ hergestellt wurde und stellt uns in diesem Jahr seine zweite Edition vor. Der „Ron Zacapa 23 El Alma“ ist inspiriert von einem speziell gerösteten Whiskey-Fass, welches bei Zacapa auch das „Seelenfass“ genannt wird. Es handelt sich beim El Alma um eine Mischung von 6 bis 24 Jahre alten Reserva-Rums, die zusätzlich in diesem Whiskey-Fass gereift sind und dem Produkt einzigartige, tiefe Röstaromen verleihen. Sorgfältig vermählt unter den Argusaugen der Masterblenderin Lorena Vásquez steht der Rum für die rauhe und tiefgründige Seele Guatemalas. Farbe: Rötliches Kupfer. Duft: Leicht rauchig und würzig. Geschmack: Ein Hauch von gerösteten Mandeln, Zimt und süßem Toffee folgen am Gaumen, gefolgt von gerösteter Walnuss, gebranntem Karamell und Aprikosen mit Bittermandeln. Nachklang: Vollmundig und sehr lange anhaltend mit würzig-süßem Nachhall. Fazit: Ein wahrer Seelenfänger ist dieser Ultra-Premium-Rum mit seinem unverwechselbaren und außergewöhnlichen Geschmack. Himmlisch und einfach gut. Lorena Vásquez empfiehlt als Pairing für ein besonderes Geschmackserlebnis dazu eine Kombination aus geräuchertem Schinken oder Rindfleisch, mariniert in Sojasauce mit einem Hauch von Sesamöl und Honig. Alternativ ist auch geräucherter Gouda mit Orangen- oder Pfirsichmarmelade ein idealer Begleiter zu diesem Rum, den man natürlich auch einfach pur genießen darf.

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:	Mike P
Datum:	2023-06-21
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Er ist schon sehr lecker und mal was anders.

Autor:	Simon M
Datum:	2023-05-10
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Rum hat im Glas eine kräftige Farbe. Dunkelrot mit bräunlichen Reflexen. Die Nase nimmt die ersten Aromen beim Einschenken wahr. Auch wenn man den Rum einige Augenblicke atmen lässt, verströmt er einen leckeren Duft.

Im Glas werden Mandelaromen, Zimtaroma, Toffeearomen und leichte Würze wahrgenommen. Die Nase wirkt fein uns ausbalanciert. Der erste Geschmackseindruck wird dominiert von Karamell und Schokocreme. Einige Röstaromen mischen sich mit unter. Das Mundgefühl dürfte nach meinem Geschmack etwas kerniger sein. Der Rum liegt zart am Gaumen. Der Nachklang ist langanhaltend. Zart würziger Abgang mit einem feinen Hauch von Bitteraromen.
