



## Don Papa Rum 7 YO



ArtNr.:	11519
Preis:	38,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	7 Jahre
Destillerie:	Don Papa - Philippinen
Land:	Philippinen
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	4 von 5 Sternen
Bewertung:	

### Beschreibung

Der Don Papa Rum mit dem Konterfei des philippinischen Revolutions-Helden Dionisio Magbuelas, kurz Papa Isio oder Don Papa auf dem Etikett lagert nach seiner Destillation sieben Jahre am Fuße des Vulkans Kanlaon in ausgesuchten Fässern aus amerikanischer Weißeiche. Anschließend wird er in Ex-Rioja-Weinfässern gefinisht. Durch die hohen Temperaturen und die sehr hohe Luftfeuchtigkeit altert er viel schneller als in anderen Regionen und dies führt im Ergebnis zu einem dunkleren und geschmacksintensiven Rum.

**Farbe:** Bernstein.

**Duft:** Süß und intensiv nach Zitrusfrüchten, leicht nach Mango und Erdbeere und mit Anklängen nach würzigem Eichenholz.

**Geschmack:** Fruchtig und aromatisch nach reifen Mandarinen, sanfter Vanille und frischen Noten nach Ingwer und Zitrone mit Anklängen nach gerösteten Haselnüssen.

**Nachklang:** Langanhaltend und besonders weich mit Noten von getoasteter Eiche.

**Fazit:** Don Papa ist erwachsen geworden, könnte man sagen. Aufgrund der geänderten Regularien wurde beim Don Papa 7 weniger Zucker beigegeben als beim Vorgänger-Produkt. Dennoch handelt es sich hier um einen wunderbar ausbalancierten und äußerst aromareichen Rum, von dem man auch gut ein Glas mehr genießen kann und den man immer noch in die Kategorie „süßen Rum“ einordnen darf. Einfach lecker – egal ob pur genossen oder im Rum-Cocktail eingesetzt.

**Don Papa 7 versus Don Papa Baroko:**



Wer es ein wenig trockener mag greift zum Don Papa 7, der ist durch die Nachreifung in den Rioja-Fässern insgesamt weniger süß als der BAROKO - beim Baroko toben sich die fruchtigen und "vanilligen" Noten aus und er schmeckt so, wie früher der "alte" Don Papa'.

### Destillerie Info

#### Don Papa - Philippinen

Wer denkt, Premium-Rum kommt nur aus der Karibik oder Mittelamerika, der hat sich getäuscht. Komm mit uns auf eine Rum-Reise auf die Philippinen und entdecke den „Don Papa Rum“! Dort wird aus lokal angebautem Zuckerrohr am Fuße des Kanlaon-Berges auf der Insel Negros mit viel Liebe zum Detail und zum Handwerk Rum destilliert. Namensgeber ist der Nationalheld „Papa Isio“, Dionisio Magbuelas, ein Revolutions-Anführer im späten 19. Jahrhundert. Sein Gesicht zierte äußerst kunstvoll und in Begleitung von mindestens fünfzig landestypischen Tieren und Insekten die wunderschönen Etiketten der Don Papa Flaschen. Obwohl die Philippinen auf eine lange Tradition des Zuckerrohr-Anbaus zurückblicken können, ist der Rum von dort weltweit eher noch unbekannt. Auf einer Reise in das Land des süßen Zuckerrohres, deshalb auch „Sugarlandia“ genannt, beschloss Stephen Carroll, ein Kenner der Spirituosenbranche dort die „Bleeding Heart Rum Company“ zur Herstellung des Don Papa Rums zu gründen. Seit 2011 ist der „small-batch“-Rum nun auf dem Markt erhältlich und eignet sich sowohl für den puren Genuss, als auch hervorragend um leckere Rum-Cocktails damit zu mixen. Die zu Recht als reichste und süßeste Melasse der Welt wird dort in Zuckerrohrmühlen gemahlen, mit Spezialhefe vergoren und anschließend in einer Brennkolonnen destilliert. Dann reift der Rum noch mindestens für sieben Jahre in leicht getoasteten Eichenholz-Fässern und erhält noch weitere Geschmacksnoten, zum Beispiel von süßer Vanille. Das tropische Klima begünstigt eine schnellere Reifung und beschert uns einen außergewöhnlichen und auf jeden Fall exotischen Rum, der nicht nur in zahlreichen Top-Bars seinen festen Platz hat, sondern sich auf der ganzen Welt vieler Fans erfreuen kann. Vielleicht entdeckt ihr ja auch das kleinste Äffchen der Welt, den philippinischen Tarsier auf dem Etikett oder freut Euch über das schöne Monokel von Don Isio, welches in Wirklichkeit ein Gecko-Schwanz ist –Don Papa Rum lädt Euch auf jeden Fall zu einer Traumreise in den Dschungel ein! Tropische Früchte, Kaffee, Kokos, Vanille und leichte Kräuternoten nehmen uns mit auf eine Reise nach „Sugarlandia“.

### Aktuelle Bewertungen

Autor:	Frank E
Datum:	2023-01-20
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Farbe: Bernstein Nase: zuerst süß, Mango, Vanille, Zitrone Geschmack: Süß Fruchtig, Saft Orange, Vanille, Eiche, Ingwerschärfe. Mundgefühl: Cremig Nachklang: Hält lange an, Ingwerschärfe bleibt angenehm und hinten raus



trockene Eiche. Fazit: Don Papa und ich waren nicht unbedingt Freunde, die Reduzierung des Zuckers hat ihm aber sehr gut getan und das muss ich echt anerkennen. Er wirkt weniger Künstlich als der Vorgänger. Schönes Teil. Empfehlenswert.

---

