

Don Papa Port Cask



ArtNr.:	11521
Preis:	120,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Don Papa - Philippinen
Land:	Philippinen
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

Vor 500 Jahren landete der portugiesische Seefahrer Ferdinand Magellan auf seiner ersten Weltumsegelung auf den Philippinen und der „Don Papa Port Cask Rum“ ist eine Hommage an den Entdecker und Abenteurer. Dieser Melasse-Rum durfte nach zwei Jahren Lagerung in Bourbon Fässern noch weitere fünf Jahre in portugiesischen Portweinfässern in Ruhe zu einem geschmacksintensiven Produkt heranreifen.

Farbe: Dunkles Mahagoni.

Duft: Sein Bouquet zeichnet sich durch Noten von dunkler Schokolade, Lakritze und braunem Zucker gepaart mit einer feinen Eichenholznote aus.

Geschmack: Vollmundig und sehr komplex im Geschmack mit frischen Aromen nach roten Beeren, Vanilleschoten, Toffee und spritziger Blutorange.

Nachklang: Intensiver und langer Nachklang mit Aromen von dunkler Schokolade und getrockneten Feigen.

Fazit: Alle Fans von Don Papa Rum sollten hier nicht zu lange zögern, da es sich hier um eine limitierte Auflage handelt.

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 Zuckerrohrs, 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 Brennkolonne 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 Kräuternote nehmen uns mit auf eine Reise nach „Sugarlandia“.