Cartavio Reserva 8YO



ArtNr.:	11556
Preis:	22,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	8 Jahre
Destillerie:	Cartavio - Peru
Land:	Peru
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Aus Peru von der Destilleria Unidas kommt der „Cartavio Rum 8 anos“. Die Basis für den Rum ist Zuckerrohr aus regionalem Anbau. Dort reifte er für 8 Jahre nach seiner Destillation in ausgebrannten Weisseichefässern, die vorher mit Bourbon-Whiskey befüllt waren heran. Die Reifung findet im Solera-Verfahren statt, wie beim spanischen Sherry auch und somit ist nur ein Teil des Blends acht Jahre alt. Farbe: Dunkler Bernstein. Duft: Fruchtige Aromen machen sich sofort verführerisch in der Nase wahrnehmbar. Geschmack: Leicht und mit angenehmer Süße schmeckt man feine Anklänge von Vanille und Karamell. Nachklang: Mittellang anhaltend und würzig. Fazit: Peru als Herkunftsland für Rum ist noch ein echter Geheimtipp und eine willkommene Abwechslung zu den Destillaten aus der Karibik. Ein echter Tipp für Genießer, die sich ein optimales Preis-Genuss-Verhältnis wünschen.

Destillerie Info

Cartavio - Peru
Cartavio wird bei Unidas Destilerias Peruano destilliert. Der Markenname stammt von der Stadt Cartavio im Distrikt von Santiago de Cao in Peru, die nördlich von Lima direkt am Meer liegt. Seit 1891 wird dort Zuckerrohr für die Cartavio Sugar Company angebaut. Der Rum wird bei Cartavio in Peru nach dem Solera-Verfahren auf der Hacienda Captain Don Domingo de Cartavio hergestellt, eine berühmte Alterungs- und Vermählungstechnik aus der spanischen Region um Jerez. Bei dieser Technik wird der älteste Rum nach mehreren Jahren in einem Kaskadenverfahren von Fass zu Fass umgefüllt und mit jüngerem Rum gemischt. Im Laufe des Reifeprozesses nimmt der Rum einen dunkleren Farbton an, entwickelt ein harmonisches Gleichgewicht, wird weich und rund und erhält seine Reife. Außerdem entwickelt er angenehme Gewürz- und Nuss-Aromen, sowie einen Hauch von Schokolade und Kaffee, wird leicht lieblich und erreicht eine einzigartige Milde.