Cartavio Selecto 5YO



ArtNr.:	11557
Preis:	18,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	5 Jahre
Destillerie:	Cartavio - Peru
Land:	Peru
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Eine echte Abwechslung zu Rum aus der Karibik ist der „Ron Cartavio Selecto 5 anos“ aus dem Westen Südamerikas, nämlich aus dem „Geheimtipp“-Land Peru. Hergestellt wird er aus mindestens neun verschiedenen Rum-Mischungen, die über fünf Jahre hinweg gelagert wurden. Farbe: Karamell-golden. Duft: Fruchtige und würzig. Geschmack: Weder zu fruchtig und zu süß, noch zu trocken oder nach Holz schmeckend, sondern wohltuend dazwischen angesiedelt, und mit angenehm karamelligen Noten. Nachklang: Mittellang anhaltend und würzig. Fazit: Harmonisch und charmant kommt dieser Peruaner daher – man kann ihn pur genießen oder für das Mixen von Cocktails und Longdrinks sehr gut verwenden.

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.