Don Papa Gayuma



ArtNr.:	11576
Preis:	70,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Don Papa - Philippinen
Land:	Philippinen
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Auf den Philippinen, genauer gesagt auf der Insel Siquijor südlich von Negros hofften einst die Liebenden, einen speziellen Liebenstrank – auch „Gayuma“ genannt zu finden. Dieser wurde in rituellen Zeremonien eingesetzt um die spirituellen Kräfte zu stärken. Wir wissen nicht, ob es diesen heute noch gibt, aber der Don Papa Premiumrum Gayuma ist nach diesem Liebestrank benannt. Hergestellt in der Bleading Heart Rum Company wurde er in der Colomn-Still und danach reifte er bei tropischen Temperaturen am Fuße des Vulkanes Kanlaon in ausgesuchten Eichenfässern heran. Das besondere am Gayuma ist das doppelte Fass-Finish am Ende seiner Reifung: er verbringt dann noch einmal 6 Monate ehemaligen Rioja-Fässern, welches vorher ausgebrannt wurde und noch einmal drei Monate in rauchigen Islay-Whisky-Fässern. Farbe: Mahagoni-Farben. Duft: Rauchige Noten und kräftige Eichenfass-Aromen bilden den Auftakt, gefolgt von süßlichen Noten nach Vanille, Schokolade und frischen Früchten. Geschmack: Frische Kräuter, Minzearomen und an feinen Tee erinnernd mit einer sanften Süße und extrem cremigen Butterscotch-Noten. Nachklang: Sehr lange und würzig und leicht rauchig. Fazit: Dieser dunkle, intensive und leicht rauchige Rum ist ein „Liebestrank“ für Rum-Genießer – denn er ist nicht nur typisch Don Papa, sondern erfreut uns mit seinen Aromen des doppelten Cask-Finishes. Ihr werdet ihn lieben!

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 ziert 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 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 Kräuternoten nehmen uns mit auf eine Reise nach „Sugarlandia“.