Secha de la Silva



ArtNr.:	11596
Preis:	44,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Secha de la Silva - Guatemala
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Spirituose auf Rumbasis
Shop-Bewertung:	3.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Eine exotische Spirituose mit eindrucksvollem Etikett und schöner Aufmachung ist der „Secha de la Silva“. Auf Basis von gereiftem Rum aus Guatemala, der in getoasteten Eichenfässern ruhte wurde das Produkt mit Bio-Kakaobohnen aus dem Regenwald und bestem, geröstetem Arabica-Kaffee aromatisiert und vermählt. Bei allen Rohstoffen handelt es sich um natürliche Zutaten aus Guatemala. Farbe: Goldener Bernstein. Duft: Kraftvolle Noten von edlem Kakao und feinwürzigem Kaffee die sich mit Haselnuss-Duft vereinen. Geschmack: Aromen von reifen, gerösteten Früchten und subtile Noten von frischem Tabak werden von Vanille ergänzt. Nachklang: Der schöne Genuss nach Kakao bleibt auf der Zunge erhalten, während der Kaffee einen langanhaltenden Nachhall erzeugt und mit seinen feinen Röstaromen den Genuss verlängert. Fazit: Die Spirituose auf Rum-Basis verführt uns auf eine exotische, feinherbe Art und Weise mit ihrem kraftvollen Geschmack nach Kaffee, Kakao und gerösteten Nüssen.

Destillerie Info

Secha de la Silva - Guatemala

Die neue Rummarke „Secha de la Silva“ gehört dem Unternehmen William Grant & Sons, einer schottischen Familien-Destille in der fünften Generation. Auf Deutsch bedeutet das Wort so viel wie „die Ernte des Regenwaldes“ und ist eine Hommage an den natürlichen, tropischen Reichtum Guatemalas. Secha de la Silva vereint gleich drei wichtige Rohstoffe aus Guatemala in sich: das Zuckerrohr, den Kakao und den Kaffee und seine Geschichte ist eng mit dem vulkanischen Ursprung und Reichtum des Landes verbunden. Das zentralamerikanische Land Guatemala liegt zwischen zwei Ozeanen und es befinden sich dort noch sage und schreibe 34 aktive Vulkane, die ein äußerst fruchtbares Land hervorgebracht haben. So entstand ein dichter tropischer Regenwald mit üppiger Flora und Fauna und optimalen Wachstumsbedingungen für die Zutaten des Rums. Das Zuckerrohr wird zwischen den Hängen der Sierra Madre und der wilden Pazifikküste geerntet und innerhalb von 48 Stunden destilliert. Der Rum reift anschließend in ausgebrannten Eichenfässern mehrere Jahre heran. Der Kakao – oder wie man in Guatemala auch sagt „die Speise der Götter“ wächst im Schatten des dichten Regenwalds und die verwendeten Bio-Kakaobohnen werden mühsam von Hand geerntet. Der guatemaltekische Kaffee gilt wegen seiner Süße und seines intensiven Aromas als einer der besten Mittelamerikas und

verleiht dem Secha de la Silva-Rum angenehme, warme Brandynoten. Jede einzelne Charge des fertigen Produkts werden von der „Maestra Ronera“, der Masterblenderin vor Ort sorgfältig überprüft und das Ergebnis aus gereiftem Rum, Kakao und Kaffee ist eine verführerische goldene Spirituose mit feinen Noten von dunkler Schokolade.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2023-09-26
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Rum schimmert in einem goldroten Ton im Glas. Bereits beim Einschenken nimmt die Nase die ersten Aromen wahr. Im Glas duftet der Rum nach Aromen von Nüssen, Karamellcreme und Schokolade. Der erste Geschmackseindruck wird dominiert von Tabakaromen, Röstaromen und zarter Vanille. Das Mundgefühl ist kernig und stark. Nach Nachklang ist lange und wärmend.

Autor:	Elke H
Datum:	2023-06-04
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Einer Probe aus der aktuellen Genießer-Club-Aussendung. Kaffee& Kakao klingt ja schon mal sehr spannend. Flaschenform und Etikett finde ich sehr schön und ich bin versucht, mir den Rum nur deswegen in den Schrank zu stellen. Die Farbe würde ich als kräftig bernsteinfarben bezeichnen. Der Dufteindruck präsentiert Kakao, Vanille und Haselnuss, es duftet wie Giotto. Das Mundgefühl ist weich und wärmend. Im Geschmack findet sich wieder Vanille, außerdem die herbere Kakaoschale und ein Hauch von kräftigem Kaffee und eine Rauchnote. Dürfte für mich ein kleines bißchen süßer sein, aber - gefällt mir!
