Don Papa Masskara



ArtNr.:	11597
Preis:	31,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Don Papa - Philippinen
Land:	Philippinen
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der „Don Papa Masskara“-Premium-Rum steht für die exotische Flora und Fauna seines Herkunftslandes, den Philippinen. Einheimische Gewürze, tropische Früchte und edler Honig aus der Region machen das „schwarze Gold“, wie die Melasse dort genannt wird zu einer genussreichen Spirituose. Nach der Destillation aus Melasse reift der Rum in amerikanischen Eichenfässern heran bevor er mit einer Pot-Still-Infusion aus Calamansi, den beliebten orangen Zitrusfrüchten bekannt aus der südostasiatischen Küche infusioniert wird. Als weitere Aromen-Komponente gibt man Siling Labuyo hinzu, eine kleine, philippinische Chili-Pfeffer-Sorte mit roten Früchten. Der heimische Honig gibt seine süßen Noten dazu und das Ergebnis ist eine reichhaltige und komplexe Spirituose. Farbe: Heller Bernstein. Duft: Exotische Gewürze treffen auf süße Fruchtaromen. Geschmack: Insgesamt sehr cremig und voller Süße schmeckt man tropische Früchte, frisches Zuckerrohr und einen Hauch von pikantem Chili. Nachklang: Lange anhaltend mit fruchtig-süßen Aromen. Fazit: Die geschmacklich-bunten Infusionen und der Name der Spirituose „Masskara“ sind vom jährlich stattfindenden MassKara-Festival inspiriert. Es bedeutet so viel wie „viele lächelnde Gesichter“ oder auch „Maskenfest“ und ist eine der wichtigsten Touristenattraktionen der Philippinen. Diese bunte Mischung aus feiernden Menschen und Genuss gibt der neue Masskara von Don Papa perfekt wieder.

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“.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Thomas G
Datum:	2025-02-03
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ich habe mit dem Rum Don Papa Masskara meine Marke gefunden. Wunderbar weich im Abgang und angenehmer süßer Note. Ich habe bis jetzt keinen besseren Rum gefunden.

Autor:	Helmut W
Datum:	2023-09-06
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Echt schönes Etikett, sehr bunt und gefällig - hebt schon mal die Laune. Der Rum selbst zeigt sich bernsteinfarben, schöner Geruch nach Vanille und ich meine auch, einen Hauch Cocos raus zu riechen. Im Mund etwas Süße und eine feine Schärfe. Schöner Nachklang. Einfach mal probieren, bei dem Preis kann fast nichts schief gehen.

Autor:	Simon M
Datum:	2023-09-01
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Die nächste Verkostung aus der Club-Lieferung. Im Glas schimmert der Tropfen sonnengelb. Ein Hauch von feinen rötlichen Reflexen lassen den Rum nach Bernstein aussehen. Bei der Duft-Probe nimmt die Nase Aromen von

einer fruchtigen Süße wahr. Erinnerungen an einen Vanille-Creme-Dessert. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Fruchtaromen, vollmundige Süße und an Vanille-Creme. Am Gaumen wirkt der Rum wie die Nase erwarten lässt. Das Mundgefühl wird von einer Chilischärfe begleitet. Beim ersten Schluck ist die Schärfe dominant, nimmt aber je öfters man am Glas nippt ab. Der Nachklang ist lange und fruchtig. die angesprochene Schärft ist dezent und nicht zu aufdringlich.

Autor:	Elke H
Datum:	2023-05-24
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Auf diesen Rum aus der neuen Genießer-Club-Auslieferung habe ich mich am meisten gefreut und ihn mit Spannung erwartet. Das Design der Flasche gefällt mir schon mal sehr gut, das Etikett ist ein Hingucker. Die Farbe des Rums ist ein schönes helles Bernstein. Den Duft assoziiere ich zunächst ganz allgemein mit Gebäck, dieser Eindruck konkretisiert sich schnell zu Zitronencremetörtchen. Süß, weich und sahnig. Der Geschmack kommt (zitrus)fruchtig und süß daher, und ich kriege das Zitronencremetörtchen noch immer nicht aus dem Kopf. Das hört sich bis jetzt so an, als handele es sich um ein Damenlikörchen, genossen zum nachmittäglichen Stück Kuchen ... aber nein! Hier spitzt nämlich dann und wann (nicht bei jedem Schlückchen!) frech und punkig die Chili um die Ecke und fügt eine spannende Dimension hinzu. Der Abgang ist lang und cremig mit einem fernen Chili-Echo. Richtig, richtig gut gemacht! Ich bin begeistert und gebe alle Sterne.

Autor:	Jens N
Datum:	2023-04-27
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	ausgewogenes Geschmackserlebnis mit tollen Aromen. Riecht schon beim öffnen der Flasche nach Jahrmarkts Süßigkeiten Bude und ist Top Gelungen

---