Zacapa La Armonia Heavenly Cask Collection



ArtNr.:	20917
Preis:	99,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Zacapa Rum - Guatemala
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Virgin Cane Honey
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Wunderbar harmonisch und aus der Sonderserie der bekannten Destille Ron Zacapa aus Guatemala ist der „La Armonia“ Rum. In dieser besonderen Serie spielen sowohl ganz besondere Fässer eine Rolle, als auch außergewöhnliche Reifungsbedingungen. Der La Armonia ist ein Blend aus Destillaten, die im sogenannten Solera-Prinzip reiften. Dabei wurde Premium-Rum unterschiedlichen Alters vermählt und anschließend nach der Reifung in amerikanischen Weißeiche-Fässern ein zusätzliches Finish in Oloroso-Sherryfässern angewandt. Farbe: Dunkler Bernstein. Duft: Kräftig und sehr aromatisch nach dunklen Beeren und Eichenholz. Geschmack: Hier kommt die Süße vom Sherryfass zum Vorschein, man schmeckt rote Beeren und karamellisierte Früchte, sowie Aromen von Vanille und auch wieder das Eichenholz. Nachklang: Angenehm langes und elegantes Echo von Vanille und Holztönen. Fazit: Masterblenderin Lorena Vasquez hat die Serie der „Soul Casks“ mit dem La Armonia erfolgreich fortgesetzt und das Zusammenspiel von Bourbonfass und Sherryfass hinterlässt einen bleibenden Eindruck am Gaumen.

Destillerie Info

Zacapa Rum - Guatemala

Ron Zacapa – ein Name, den wohl die meisten Rum-Genießer bestens kennen. Sein Charisma und seine Besonderheit verdankt er dem Zusammenspiel von vielen Faktoren und in keiner gut sortierten Bar der Welt darf er im Rum-Sortiment fehlen. Sein Erkennungszeichen ist die handgeflochtene „Petate“-Banderole aus Bast - eine Hommage an die Ureinwohner Guatemalas. „Licorera Zacapaneca“ wurde 1930 in Guatemala, nahe kleinen Stadt Zacapa im Osten des Landes gegründet und gehört heute zur Hälfte dem internationalen Spirituosen-Konzern Diageo. In der beeindruckenden Höhe von 2300 Metern im Hochland von Quetzaltenango reift der Rum in ausgebrannten Eichenfässern zum Premiumprodukt heran. Bei solchen klimatischen Gegebenheiten „über den Wolken“ kann man wirklich von einem ganz unvergleichlichen Reifeprozess sprechen. Niedrige Temperaturen sorgen dabei für eine langsame und intensive Reifung und der niedrige Luftdruck in dieser Höhe begünstigt, dass die Aromen der besonderen Fässer, wie zum Beispiel Cognac-, Sherry- oder Pedro Ximenez dabei in den Rum übergehen. Das Zuckerrohr für Ron Zacapa wird auf der Hochebene des Vulkanes Retalhuleu angebaut

und sowohl die intensive Sonneneinstrahlung als auch die fruchtbaren, aus Vulkanasche entstandenen Böden sorgen dabei für beste Wachstumsbedingungen. Das moderne Unternehmen destilliert seinen Rum in fortschrittlichen Column Still-Anlagen und die besten Experten überwachen dabei jeden Produktionsschritt. Eine der wenigen weiblichen „Maestras Roneras“ ist die Meisterin für das Blending und sorgt für den perfekten Einsatz der Fässer. Im sogenannten „Solera-Verfahren“ reifen Einzeldestillate separat in spanischen Sherry-Fässern und werden in einem aufwändigen Prinzip umgefüllt, vermählt und weiter gelagert, bis ein raffinierter Blend daraus entsteht. Die angegebene Jahreszahl ist dabei nicht das wirkliche Alter des Rums, sondern bedeutet zum Beispiel beim "Ron Zacapa 23 años", dass Rumsorten im Alter von 6 bis 23 Jahren vermählt wurden. Die Bezeichnung „años“ wurde inzwischen vom Begriff „Sistema Solera“ auf dem Etikett abgelöst, um Missverständnisse zu vermeiden. Weiter geht es mit den Alleinstellungsmerkmalen: Der Rum von Zacapa wird nicht aus Melasse hergestellt, sondern auf der Basis von frischem Zuckerrohrsaft, dem sogenannten „Virgin Sugar Cane Honey“, also einer Art Honig aus dem Zuckerrohrsaft. Dieses Prinzip finden wir ja bekanntlich überwiegend in den Gebieten der französischen Antillen, dort bekannt und geschützt als „Rhum Agricole“. Die typischen weichen und süßlichen Geschmacksnoten im Ron Zacapa verdanken wir diesem besonderen Rohstoff. Seine Aromen erinnern an Kaffee und Schokolade und manchmal denkt man, man hätte einen Cognac im Glas. Bekanntestes Flaggschiff und der Topseller ist sicher der 23 Jahre, nach dem Solera-Prinzip gereifte Ron Zacapa. Die Steigerung ist der XO – der extra lang gereifte, rund 25 Jahre gereifte Centenario-Rum der zur Elite der Super-Premium-Rums gehört und wie der 23er schon mit etliche Gold-und Platinmedaillen ausgezeichnet wurde. Mit einem Ron Zacapa macht man daher nichts falsch: er eignet sich perfekt als Geschenk -aufgepeppt vielleicht noch mit den dazu passenden edlen Gläsern – oder als Hingucker in der eigenen Hausbar. Ein charismatischer Klassiker aus Guatemala mit hohem Qualitätsanspruch und deliziösen Aromen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2023-09-28
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Erfreulich mal wieder einen Rum aus dem Hause Zacapa in der Clublieferung zu haben. Wie zu erwarten schimmert der Rum in einem dunklen und kräftigen Bernsteinton im Glas. Schon der Anblick macht Lust auf den ersten Schluck. Bereits beim Einschenken nimmt die Nase die ersten Aromen wahr. Der Duft im Glas erinnert an Holzaromen, Vanillearomen und reifen Früchten. Der erste Geschmackseindruck ist eine Explosion von Aromen am Gaumen. Viel Frucht, viel Süße, feine Vanille, etwas Eichenholz und feine dunkle Schokolade. Das Mundgefühl ist kernig. Für meinen Geschmack etwas zu stark, dies schadet der Verköstigung nicht. Der Nachklang ist lange am Gaumen. Holzaromen, Röstaromen und feine Vanille mit etwas Schoko lassen den Tropfen ausklingen

Autor:	Elke H
Datum:	2023-08-08
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Farbe ist ein außergewöhnlich dunkles Bernstein. Es duftet nach tropischen Früchten und leicht nach Vanille. Der Geschmack ist sehr kräftig, aber überhaupt nicht alkoholscharf. Ich schmecke Anklänge von Sauerkirsche und ganz deutlich das Eichenholz. Das Mundgefühl ist weich und der Nachklang ist lang und trocken. Dieser Rum weiß zu gefallen und ich gucke gleich mal, was es denn noch so aus dem Hause Zacapa gibt.