

## Ron Sostenible Triple Cask 8 YO



ArtNr.:	11605
Preis:	59,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Alter:	8 Jahre
Destillerie:	Ron Sostenible - A Clean Spirit - Dänemark
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	---
Bewertung:	

### Beschreibung

Nachhaltigkeit und Respekt gegenüber der Umwelt, dem Verbraucher und zukünftigen Generationen zu zeigen – das ist der Antrieb der Macher von „A Clean Spirit“. Bei der Serie der „Ron Sostenible“-Rums wurde daher alles getan, um den Klima-Fußabdruck zu minimieren. Sei es der Rohstoff-Transport mit dem Segelschiff oder die zu 96% aus recyceltem Glas bestehenden Flaschen, alles wurde nachhaltig hergestellt. Der „Ron Sostenible Triple Cask“-Rum wurde aus dem reinen Zuckerrohrsaft hergestellt und reifte tropisch für mindestens 8 Jahre in der Dominikanischen Republik heran. Seine Lagerung erfolgte in amerikanischen Bourbonfässern, gefolgt von 5 Monaten in Pedro-Ximenez-Sherryfässern und Oloroso-Sherryfässern. Farbe: Dunkler Bernstein. Duft: Würzig und zugleich süß duftet er nach Feigen, Vanille und Orangen. Geschmack: Weich und komplex mit süßen und fruchtigen Noten. Nuancen von Vanille, Toffee und Schokolade sowie etwas Orangenschale und Eichenfasswürze runden das Ganze ab. Nachklang: Langes Finish nach würziger Eiche und lange im Gaumen verweilend. Fazit: Ein echter und nachhaltiger Premium-Rum, der unverwechselbar vollmundig und weich schmeckt und den Machern von Clean Spirits perfekt gelungen ist.

### Destillerie Info

#### Ron Sostenible - A Clean Spirit - Dänemark

„Nachhaltiger Rum“ – das bedeutet „Ron Sostenible“ auf Deutsch und ist die Philosophie hinter dem Rum. Und genau darum geht es dem dänischen Unternehmen „Clean Spirit“ bei der Vermarktung seiner Spirituosen: die gesamte Produktionskette - von den Zutaten, über die Lieferanten, der Verpackung und dem Transportweg soll nachhaltig sein. Deshalb wird der Rum direkt aus Zuckerrohr gepresst, welches rund um die Destille wächst und in einer der weltweit modernsten und nachhaltigsten Destillen in der Dominikanischen Republik destilliert. Er reift für mindestens 8 Jahre komplett in tropischer Reifung in ex-Bourbon-Fässern, wird dann in Flaschen aus Recyclingglas abgefüllt und mittels Windkraft auf Segelschiffen nach Europa gebracht.