Ron 7 Villas 1511

ArtNr.:	11617
Preis:	45,00 EUR
Inhalt:	0.75 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Ron Siete Villas - Spanien
Land:	Spanien
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Gleich mehrere Länder spielen beim vielversprechenden **Ron Siete Villas 1511** eine Rolle. Seinen Ursprung hat der Premium-Rum in der Karibik, wo er zunächst vier Jahre in ex-Bourbonfässern aus Kentucky reifte. Dann wurde er vom Rumexperten Juan Alberto Alvarez nach Katalonien in Nordost-Spanien gebracht, wo er bei kontinentalem Klima noch einmal drei Jahre in amerikanischen Weißeiche-Fässern nachreift.

Farbe: Reiner und dunkler Bernstein.

Duft: Aromen von Rosinen, Vanille und leichte Holznoten finden sich in der Nase.

Geschmack: Verführerisch nach Eichenholz, Kokosnuss, getrockneten Früchten, Vanille, Karamell und Walnuss mit einer angenehmen Süße mit einem insgesamt milden Körper.

Nachklang: Körperreich und geschmeidig mit langem Nachhall von süßen und würzigen Noten am Gaumen.

Fazit: Völlig zu Recht erhielt dieser köstliche Rum auf der World Spirits Competition in San Francisco eine Goldmedaille!

Destillerie Info

Ron Siete Villas - Spanien

Der **Ron Siete Villas** wurde nach den ersten sieben Ortschaften auf Kuba benannt, deshalb trägt er auch die Ziffer 7 in seinem Logo. Nach der Eroberung Kubas im Jahr 1511 durch Diego Velázquez de Cuéllarden ließ König Ferdinand II. von Aragon diese Dörfer gründen. Natürlich waren es auch die Spanier, die das Zuckerrohr in der Karibik einführten, nachdem einst Kolumbus auf einer seiner Reisen in die Neue Welt das vielversprechende Gras dort pflanzen ließ. Der Rum dieser Marke ist also vom Ursprung her ein karibischer Rum, der dann in Katalonien von einem unabhängigen Abfüller noch ein besonderes Finish erhält. Kein Geringerer als der Kubaner Juan Alberto Álvarez Carmona der mittlerweile über mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Spirituosenbranche aufzuweisen hat steht hinter diesem Produkt. Seine tropische Reifung findet in amerikanischen Bourbonfässern aus Kentucky statt. Die Nachlagerung findet dann im mediterranen Klimas Spaniens, genauer gesagt an der Mittelmeerküste in der Nähe der Pyrenäen statt. Dort, im katalonischen Nationalpark Garrotxa mit seinen zahlreichen Vulkanen reift der Rum von Siete Villas weiter bei kontinentalem Klima in amerikanischen Weißeichefässern. Das Ergebnis all dieser Mühen ist ein Premium-Rum, der bereits in San Francisco auf der Worlds Spirits Competition eine Goldmedaille gewonnen hat.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2024-01-10
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Heute führt mich der Genießer-Club nach Spanien. Der Rum schimmert in einem dunklen Bernsteinton im Glas. Etwas rötlich, etwas bräunlich. Ölig legt sich der Tropfen nach dem Schwenken auf das Glas ab. Der Duft im Glas erinnert an Aromen von Rosinen, Holz und Vanille. Die Nase wirkt fein und dezent. Der erste Geschmackseindruck wirkt rund und vollkommen. Aromen von Holz, Früchten, Vanille bilden ein gutes Gesamtbild. Das Mundgefühl erinnert an Cremedessert. Der Rum ist präsent am Gaumen aber nicht zu aufdringlich. Die feine Schärfe passt hervorragend ins Bild. Der Nachklang erwärmt die Brust. Schokocreme bleibt am Gaumen.