

Zafra Master Reserve



ArtNr.:	10483
Preis:	69,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	21 Jahre
Destillerie:	Zafra - Panama
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.8 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser 21 Jahre alte, nach dem Zuckerrohr "Zafra" benannte Rum, kommt aus Panama.

Die Melasse aus bestem Zuckerrohr hergestellt, wird anschließend im column still Verfahren destilliert und in Bourbonfässern ausgelagert. So entsteht ein hochwertiger Rum mit einem typischen bourbon barrel Charakter.

Farbe: Bernstein mit mahagonifarbenen Schattierungen.

Duft: Fruchtiges Aroma nach Rosinen und Vanille.

Geschmack: Große Geschmacksvielfalt nach Birnen, Johannisbeeren und getrockneten Aprikosen.

Nachklang: Die vielfältigen Geschmackseindrücke bleiben lange am Gaumen präsent.

Fazit: Ein geschmacklich sehr ausgeglichener Rum.

Destillerie Info

Zafra - Panama

Panama mag zwar ein kleines Land sein, aber dass es dort guten Rum gibt, ist längst kein Geheimtipp mehr unter den Rumkennern. Dieser ist aus der Kultur des mittelamerikanischen Landes nicht wegzudenken und die klimatischen Gegebenheiten in Panama sind für den Zuckerrohranbau optimal. Die meisten Destillen sind dort noch kleine Familienunternehmen und der „Ron Zafra“ (was aus dem spanischen kommt und soviel heißt wie „Zuckerrohrernte“) wird in der Destillerie Las Cabras produziert. Dort wird das Zuckerrohr zur optimalen Zeit geerntet und ganz schnell weiterverarbeitet, um seine wichtigsten Inhaltsstoffe zu erhalten. Der bekannte Master Blender Francisco „Don Pancho“ Fernandez ist nach den Jahren der Reifung in ausgewählten Eichenfässern dann für das Blenden verantwortlich und der Zafra Rum überrascht uns mit seinen harmonischen und komplexen Aromen.



Aktuelle Bewertungen

Autor: Rum Fan
Datum: 2012-03-30
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Ich habe mir diesen Rum auf empfehlung eines freundes gekauft.
Der Rum schmeckt wirklich klasse.
Der pure Genuss. Sehr zu empfehlen!!!!

