Ron Abuelo 7 Anos

ArtNr.:	10464
Preis:	24,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	7 Jahre
Destillerie:	Abuelo - Panama
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser 7jährige Rum wird nach seiner Destillation für 7 Jahren in kleinen Weisseichefässern ausgebaut. Die Destille Varela Hermanos selbst nennt das Geheimnis für den guten Geschmack: Its unique quality is achieved with time, shadow and silence.

Farbe: Bernstein.
Duft: Kokosnuss, geröstete Nüsse und etwas Pfirsich.
Geschmack: Sehr weich und mundfüllende Süsse, angenehmes Vanille mit Karamell, leichte Fruchtigkeit, Teeblättern und geröstete Kokosnuss.
Nachklang: Sehr lange, Süsse mit leichter Pfeffernote, Holztöne und geröstete Walnuss.

Fazit: Der ideale Begleiter für einen heißen Sommerabend.

Auszeichnungen:

2007 Beverage Testing Institute: Best Buy Rum.
2008 Beverage Testing Institute: Best Buy Rum.

Destillerie Info

Abuelo - Panama

Lasst uns gemeinsam den Rum von „Abuelo“ entdecken und zunächst einmal ein wenig spanisch lernen: der „Abuelo“ ist der Großvater im Deutschen und die „Hermanos“ sind die Brüder. Mit dem ersten ist der Firmengründer der Varela Hermanos, Don José Varela Blanco gemeint, welcher als spanischer Auswanderer vor über 100 Jahren in der noch jungen mittelamerikanischen Republik

Panama die erste Zuckerfabrik gründete. Schon im Jahr 1936 begann er auf Wunsch seiner drei Söhne (jetzt kommen die Brüder ins Spiel) mit der Destillation von Rum. Die Hacienda San Isidro liegt in einem sehr fruchtbaren Tal, wo das Zuckerrohr wunderbar gedeihen kann und noch heute verwendet man bei Abuelo nur 100% vergorenen Zuckerrohrhonig aus dem eigenen Anbau in Panama. Bezeichnend für die Herstellung ist einerseits die Liebe zur Tradition, andererseits aber auch die moderne Produktion nach hohen Qualitäts-Standards die heute bereits in den Händen der dritten Generation liegt. Bevor der Großvater Don Jose starb, wünschte er sich von seinen 9 Kindern, dass sie weiterhin Zuckerrohr kultivieren und auch in Zukunft Rum von außerordentlicher Qualität herstellen – wir danken es ihm!

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Max W
Datum:	2016-01-16
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Abuelo ist ein Rum, der am besten mit dem Wort reichhaltig beschrieben wird. Dazu tragen die gewählten Zutaten bei, die allesamt eher schwerere Komponenten darstellen. Diese sind fast ausnahmslos auf der süßen Seite der Aromen zu finden und machen in der Nase auf jeden Fall Lust auf mehr. Um die Zutaten beim Namen zu nennen: Ich rieche Orangen, Karamell, Eichenholz und Vanille, dazu Lakritze und ein Hauch von nussigem Aroma. Das ganze ist also eher die beladene Seite des Rums. Das steht ein wenig im Kontrast zu dem, was ich erfahren konnte als ich mir den Rum auf eis genehmigte. Hierbei übernimmt er nicht alle Aromen und wird ausgedünnt, es fehlen einige Noten, gerade das Eichenholz geht zurück, dafür treten aber eher auffallende Noten, wie Muskatnuss und Cola in den Vordergrund. Obgleich er hier also viel von seinem gemütlichen Aroma verliert überrascht er mit gut sitzenden neuen Noten, die den Rum zu etwas ganz anderem machen, als erwartet.