

## Ron Abuelo 7 Anos



|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| ArtNr.:         | 10464           |
| Preis:          | 35,00 EUR       |
| Inhalt:         | 0.7 l           |
| Alkohol VOL:    | 40,0 %          |
| Alter:          | 7 Jahre         |
| Destillerie:    | Abuelo          |
| Land:           | Panama          |
| Rum-Typ:        | Melasse         |
| Shop-Bewertung: | 4 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

Die Geschichte der Varela Hermanos S.A. (bei der auch der Abuelo hergestellt wird) geht zurück auf das Jahr 1908, als Don José Varela Blanco - ein junger spanischer Immigrant - in Panama ankam und in der Stadt Pesé (Provinz Herrera) die erste Zuckermühle in der neu gegründeten Republik Panama



aufgebaut hat.

1936 begann Don José mit Unterstützung seiner drei älteren Söhne Jose Manuel, Plinio und Julio aus Zuckerrohrsaft Rum zu brennen. Anfangs in einer Garage auf dem Gelände der Zuckermühle. Dieser neue Geschäftszweig wurde Hermanos Varela genannt, um an die Verela Brüder zu erinnern, die von Anfang an für Ihre ausserordentlich hohen Qualität bekannt waren.

Bevor Don José starb, fragte er seine 9 Kinder, ob sie bereit wären weiterhin Zuckerrohr zu kultivieren, um die Rumproduktion als Familienunternehmen fortzuführen.

Heute steht bereits die 3. Generation an der Spitze der Varela Hermanos S.A. und führt eine der erfolgreichsten Rum-Destillieren in Mittelamerika.

### 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. |