Ron Abuelo Anejo



ArtNr.:	10463
Preis:	14,90 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	5 Jahre
Destillerie:	Abuelo - Panama
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Die Spezialität von Abuelo wird nach seiner Destillation für 5 Jahren in 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: Helles Gold. Duft: Süsse Vanille, getrocknete tropische Früchte, Karamell und trockener Tabak. Geschmack: Extrem weich, brauner Kandiszucker, ölig mit getrockneten tropischen Früchten und leichter Würzigkeit. Nachklang: Leichte Restsüsse, etwas Birne, lange mit Mokka und Nüssen, ein Hauch Lakritz. Fazit: Panama für Einsteiger - easy going. Auszeichnungen:2002 Rum Festival Competition: Bronzemedaille. 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: Martin B

Datum:	2019-05-29
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ich trinke ihn sehr gerne

Autor:	Bella J
Datum:	2016-01-08
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Schenkt man sich den Abuelo Rum ins Glas, so passiert, was bei einem 3 jährigen Rum meist passiert. Für die Nase ist der Rum anfangs etwas scharf im Geruch, das ganze lässt alkoholische Gerüche aufsteigen und das liegt eben in erster Linie ans einem Alter. Dass man diesen jungen Rum jedoch trotzdem pur trinken kann, zeigt sich später beim probieren. Später kommen dann Aromen von Vanille, Karamell, Orange und auch ein wenig von Trockenfrüchten durchgeschimmert. Beim Ersten Schluck schließlich macht sich bemerkbar, dass der leicht beißende Geschmack bis hierher zieht, allerdings wird das ganze auch gemildert durch die Tatsache, dass die Aromen so kräftig sind und auch so sehr harmonieren. Hauptsächlich harmonieren die Aromen aber nur in kleinen Grüppchen, insgesamt passen nicht alle zusammen. Das geht aber so gut unter in der Cola, dass er hier wirklich gut abschneidet. Und zwar um Längen bessern als ein 3 jähriger Havana oder Ähnliche,

---