



## Ron Millonario Kuytchi Spirit-Drink



ArtNr.:	11624
Preis:	30,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Ron Millonario - Peru
Land:	Peru
Rum-Typ:	Spirituose auf Rumbasis
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

### Beschreibung

Eine Hommage an den Regenbogen-Berg Vinicunca im Süden Perus ist der „**Ron Millonario Kuytchi**“ - eine mit natürlichen Aromen angereicherte Spirituose auf Basis des peruanischen Ron Millonario. Der Berg mit seinen sieben verschiedenen Farben ist die Heimat von Kuytchi, der Regenbogengöttin der Inka und die schöne Flasche mit ihrem herrlichen Design würde ihr ganz sicher auch gefallen. Bei den Aromen spielen Kakao und „Dulce de Leche“, also süße Karamellcreme die Hauptrolle und der Spirit Drink schmeckt weich und samtig wie der Sonnenschein Perus.

**Farbe:** Warmer Bernstein.

**Duft:** Weich und buttrig mit reichen Aromen nach Vanille, getrockneten Früchten, Datteln und feiner Schokolade.

**Geschmack:** Am Gaumen nach Toffee schmeckend, gefolgt von Milkschokolade und der Süße von Datteln, Sultaninen und Honig. Die Konsistenz ist sehr weich und sirupartig vom Mundgefühl her.

**Nachklang:** Warmes und weiches Echo mit einem leichten Nachhall nach Chili-Pfeffer.

**Fazit:** Ein echter „Easy-Drinking-Spirit“, der zum Teilen mit Freunden einlädt und die Sonne Perus in das Glas bringt.

### Destillerie Info

**Ron Millonario - Peru**



Jede Geschichte hat einen Anfang und die von „Ron Millionario“ begann 1904 im Norden Perus mit der Gründung der „Hacienda Agrícola de Chicalayo“ durch eine Gruppe von Bauern, die eine kleine Zuckerraffinerie für ihre Zwecke bauten. Doch trotz reichlich gutem Rohmaterial mangelte es an Technologie, was sich erst mit dem Erwerb durch die Familie Don Rolando änderte. Sie führten aus der westlichen Welt ihr Know-how, die Zuckermühle und eine schottische Destillierkolonne ein. Don Rolandos Sohn Augusto erwarb sein Wissen eigens in Cambridge und im Jahr 1950 fand die Geburtsstunde des „Ron Millionarios“ statt. Als exklusives Produkt war er das Ergebnis harter Arbeit und nur wenige Reiche konnten ihn sich leisten – er war nur „por los millionarios“. Der in Sachen Rum äußerst belesene Fabio Rossi aus dem gleichnamigen italienischen Handelshaus Rossi & Rossi entdeckte 2004 diesen legendären Schatz Perus. Bald erzielte dieser noch relativ unbekannte Rum höchste Auszeichnungen und unzählige Medaillen und im Jahr 2009 wurde er sogar als „Number 1 Rum of the World“ gekürt. Fabio Rossi, auch verantwortlich für die exklusiven Produkte von „Rum Nation“ verleiht seinen Rums ihr besonderes Aroma durch extrem lange Lagerung in Eichenholzfässern und dem Verblenden im Solera-Verfahren, ähnlich dem spanischen Brandy. Dabei werden länger und kürzer gereifte Destillate aus der Column-Still mehrmals umgefüllt und miteinander vermählt, was zu einer besonderen Balance des Rums führt. Das absolute Flaggschiff ist der „Ron Millionario 15 Solera Reserva“, bei dem das älteste Destillat 15 Jahre gereift ist. Es vereint Süße und Würze mit herzhaften Fruchtaromen und lässt uns von Rauch, Trockenfrüchten, Nüssen und Vanille träumen.

### Aktuelle Bewertungen

Autor: Elke H  
Datum: 2023-08-09  
Bewertung: 5 von 5 Sternen  
Kommentar: Die neue Clubaussendung ist da! Und weil mir die bunte Flasche so ins Auge springt, starte ich hiermit die Verkostung. Rötlich-bernsteinfarben steht das Getränk im Glas. Der erste Dufteindruck ist buttrig, gefolgt von warmen Karamell. Werthers Echte! Wie diese Karamell-Sahne-Bonbons, die jeder kennt - so duftet das! Der erste Geschmackseindruck - auch Karamell. Die Süße von Trockenfrüchten kommt dazu und Milkschokolade. Es wird auch ein bißchen scharf, aber nicht alkoholisch, sondern Chilischärfe. Das Mundgefühl ist extrem weich, wie eine feine Dessertsoße auf Eis. Der Nachklang ist wärmend und lang, hier verweilt am längsten die Schärfe. Das ist nicht ohne und verführt dazu, immer weiter zu nippen ... erst die Süße, dann die Schärfe, wieder süß ... Diese Spezialität kann ich mir nur pur vorstellen, nicht in Cocktails. Vielleicht ein paar Gläschen als Dessert mit einem Espresso? Verdiente 5 Sterne für diese wirklich interessante Kreation



... und ab damit auf meinen Wunschzettel!

---

