

Cihuatán Suerte Rum El Salvador Limited Edition 2023



ArtNr.:	11626
Preis:	69,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	44,0 %
Destillerie:	Cihuatán - El Salvador
Land:	El Salvador
Rum-Typ:	Blend
Shop-Bewertung:	4.67 von 5 Sternen

Beschreibung

Der limitierte **Cihuatán Suerte Rum** wurde inspiriert von der alten Legende um den Maya-Gott „Muwaan Mat“, den Gott des Glückes. Weil das Volk der Maya glaubte, dass dieses Glück durch Kristalle vermehrt wurde, filterte es Wasser in einem heiligen Ritual mit Quarz um dieses in Form von stärkenden Getränken auf ihren Festen zu genießen. Der stark limitierte, 15-jährige Suerte-Rum wurde ebenfalls durch Quarz-Kristalle gefiltert und so erhielt er seinen sehr angenehm-weichen Geschmack. Seine Reifezeit verbrachte er in neuen Fässern aus amerikanischer Weisseiche.

Farbe: Heller Bernstein.

Duft: Warmer, würziger Duft nach Kuchen und Karamell.

Geschmack: Ausgewogen nach Sesam, Butterkeksen, Espresso, kandierten Feigen, gesalzenem Karamell und Zimt schmeckend.

Nachklang: Weicher Nachhall im Gaumen nach gerösteten Bohnen und Gewürzen.

Fazit: Wieder ein Meisterstück von Master-Blenderin Gabriela Ayala, die uns glückliche Genuss-Momente mit ihren Rum-Kreationen aus El Salvador verschafft.

Destillerie Info

Cihuatán - El Salvador



Kaffee aus El Salvador ist so manchem Genießer bekannt – aber wer weiß, dass dort seit 2004 auch hervorragender Rum hergestellt wird? Die Destille Ron Cihuatán legt großen Wert auf Handarbeit und hat sich ganz dem sagenumwobenen Maya-Erbe El Salvadors verschrieben. Die Geschichten und Charaktere der aromastarken Rums kreisen um die Mystik, die Farbenprächtigkeit und die unersättliche Neugier der Mayas, die in längst vergangenen Zeiten bereits Sterne und Zahlen studierten und ihrer Zeit als Hochkultur weit voraus waren. Im Herzen des Cihuatán Tales entstehen heute mit salvadorianischer Leidenschaft und der gleichen Neugier der alten Mayas handwerkliche Rums, auf die alle Bewohner des bunten und fröhlichen Landes zu Recht stolz sein können. Seit fast einem Jahrhundert wird in El Salvador Zuckerrohr angebaut und von der Aussaat bis in die Zuckerrohrmühlen begleitet die Destille den Prozess. So wird die ganze Produktionskette vom Rohstoff, über das Destillieren im „Column Still“-Verfahren, das Reifen, das Mischen und Abfüllen von Ron Cihuatán gesteuert. Die Aufgabe der „Maestra Ronera“ Gabriela Ayala ist es dann, ganz im Sinne der Maya-Vorfahren mit Neugier und Leidenschaft einzigartige Premium-Rums zu kreieren. Diese reifen behutsam in zwei Warehouses in ex-Bourbon Whiskey-Fässern oder als „private reserve“ auch in neuen amerikanischen Weißseiche-Fässern zur Perfektion heran. Aufwändige Qualitätskontrollen und die hohen Temperaturschwankungen in El Salvador von 36 Grad tagsüber bis 16 Grad in der Nacht bringen bei Ron Cihuatán charaktervolle Premium-Spirituosen mit anspruchsvollem Geschmacksprofil hervor. Die wunderschöne farbenfrohe Ausstattung, die den Rum-Liebhaber sofort von vergangener Pracht und geheimnisvollen Ritualen und Festen träumen lässt macht neugierig auf das Verkosten dieser edlen Rums!

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Axel M
Datum:	2024-01-11
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Toller Rum mit coolem Design und „spezieller“ Story. Ein wenig zu süß, aber definitiv eine Aromabombe. Ein Must Have im Rumregal, um die Vielfalt zwischen den verschiedenen Rumsorten genießen zu können. Sicher auch perfekt, um dem interessierten Nachbarn mal etwas leckeres anbieten zu können