

Zacapa Centenario XO Solera Grand



ArtNr.:	10445
Preis:	120,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	XO Jahre
Destillerie:	Zacapa Rum
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.77 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Premium-Rum aus Guatemala wurde aus dem sog. Virgin Cane Honey (Zuckerrohr-Sirup aus der ersten Pressung) destilliert und im aufwändigen Soleraverfahren hergestellt - auf einer Höhe von 2.300 Metern! Damit wird dieser Rum besonders schonend ausgebaut und erhält eine einzigartige Geschmacksrichtung. Er reifte sehr lange in verschiedenen Eichenholzfässern. Im Unterschied zum Zacapa 23 wird der XO mit zusätzlich besonders alten Rums vermählt, bevor dieser Blend abermals für 2 Jahre (dieses mal in Cognac-Fässern aus Französischer Limousin-Eiche) vor der Abfüllung reifen darf. Der Unterschied ist auf jeden Fall schmeckbar und sein Geld wert.

Der Zacapa Centenario XO wird in einem edlen Dekanter mit einer sehr schönen Geschenkverpackung geliefert.

Farbe: Dunkles Bernstein bis Dunkelbraun.

Duft: Kräftige Süße, Kaffeelikör, Vanille. Wunderschöne Nase!

Geschmack: Harmonische Übergänge von Schokolade, Kaffee und Toffee, perfekt ausbalanciert, sehr weich, edel und fein.

Nachklang: Fruchttige Süße, umschmeichelt den Gaumen.

Fazit: Dieser hochdekorierte Zacapa ist eine Offenbarung. Gönnen Sie sich diesen Genuß - er ist jeden Euro wert!

Auszeichnungen:

2003 Platinum Award beim Internationalen Rum Fest in Kanada der Kategorie "Super Premium".
2002 Goldmedaille beim Internationalen Rum Fest in Kanada in der Kategorie " Super Premium".



2001 Goldmedaille beim Internationalen Rum Fest in Barbados in der Kategorie "Super Premium".
2000 Goldmedaille beim Internationalen Rum Fest in Barbados in der Kategorie "Super Premium".

Crosstasting:

Ein hervorragender Digestif-Rum, der aufgrund seiner Süße wunderbar mit einer mittelschweren Zigarre passt. Am besten gefiel eine Robusto von Macanudo: Crystal Cafe - eine fantastische Kombination.

Destillerie Info

Zacapa Rum

Zacapa ist eine Liga für sich. Kaum jemand, der nicht über Ron Zacapa zum Rum verführt wurde. Die Besonderheit des von Licorera Zacapa (1930 gegründet) hergestellten Premium-Rums: Er wird aus dem sog. Virgin Cane Honey (Zuckerrohr-Sirup aus der ersten Pressung) destilliert und im aufwändigen Soleraverfahren hergestellt - auf einer Höhe von über 2.000 Metern! Damit wird dieser Rum besonders schonend ausgebaut und erhält eine einzigartige Geschmacklichkeit. Er reifte dabei in verschiedenen Eichenholzfässern von ehemaligen Bourbon, Sherry- bis hin zu alten Cognac-Fässern.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Paul A
Datum: 2019-09-20
Bewertung: 3 von 5 Sternen
Kommentar: Hallo. Die Flasche mit dem Rum darin sieht von Außen sehr ansprechend und edel aus, keine Frage. Der Anblick macht Vorfreude auf den Inhalt. Habe mir erst mal ein Probierfläschchen bestellt. Zu meiner großen Überraschung konnte ich von der folgenden Beschreibung nur die Farbe und den Duft bestätigen: + Farbe: Dunkles Bernstein bis Dunkelbraun. + Duft: Kräftige Süße, Kaffeelikör, Vanille. Wunderschöne Nase! + Geschmack: Harmonische Übergänge von Schokolade, Kaffee und Toffee, perfekt ausbalanciert, sehr weich, edel und fein. - Ich empfand den Rum eher sehr kräftig, komplexe Aromen überschlugen sich am Gaumen. Leider schmeckte ich keine Schokolade, oder Kaffee, Toffee schon eher. Zum pur genießen, ist er für mich zu stark, eher was für einen Cocktail. + Nachklang: Fruchttige Süße, umschmeichelt den Gaumen. - Irgendwie weicht meine Vorstellung von der fruchtigen Süße, komplett von dem ab, was der Rum im Nachklang lieferte. Kräftiges, ja fast beißend scharfes Aroma nach Zuckerrohrschnaps, ähnlich wie bei dem Cachaça von Canario. Versteht mich bitte nicht falsch, es ist mit Sicherheit ein edler Tropfen, aber mein persönliches Fazit: Ich suche noch meinen Lieblingsrum. :-)

Autor: Martin B



Datum: 2017-05-04
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Schups, da war er weg... Schade, dass er so schnell von der Zunge verschwindet. Sonst ist er sehr holzige Zacape sehr gut.

Autor: Simon M
Datum: 2017-04-21
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Die Spannung auf den Rum steigt, bei so vielen Vorschusslorbeeren. Da hat man doch eine Erwartung an den Tropfen. Die Farbe des Rum ist kräftig. Dunkles Bernstein, dunkelbraun. Beim Schwenken im Glas passiert erst man nichts. Erst nach einigen Augenblicken bilden sich langsame, ölige Engelstränen, die dünn zurück ins Glas fließen. Der Duft erinnert an Mandel, Amaretto, Kaffee, etwas Vanille. Alles in allem wird durchgängig eine angenehme herbe Süße in der Nase wahrgenommen. Der erste Geschmackseindruck ist überraschend kräftig. Dies konnte man nach der Nase nicht erwarten. Auch am Gaumen ziehen sich die Aromen von Holz, Kaffee und Schokolade durch. Das Mundgefühl ist facettenreich und wirkt harmonisch weich. Der Nachklang ist ebenfalls vielfältig. Von Schokolade zu weichen Holznoten ist alles dabei.

Autor: Klaus A
Datum: 2016-07-13
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Eine sehr ansprechende Flasche, mit einem tollen Inhalt, einer meiner besten bisher

Autor: Michael H
Datum: 2016-06-10
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Würde sagen, ein spitzen Rum für den Preis.
