Zacapa XO Solera Grand



ArtNr.:	10445
Preis:	125,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	XO Jahre
Destillerie:	Zacapa Rum - Guatemala
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.84 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 Geschmacklichkeit. Er reifte sehr lange in verschiednenen Eichenholzfässern. Im Unterschied zum Zacapa 23 wird der XO mit zuätzlich 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: Fruchtige 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 - Guatemala

Ron Zacapa – ein Name, den wohl die meisten Rum-Genießer bestens kennen. Sein Charisma und seine Besonderheit verdankt er dem Zusammenspiel von vielen Faktoren und in keiner gut sortierten Bar der Welt darf er im Rum-Sortiment fehlen. Sein Erkennungszeichen ist die handgeflochtene „Petate“-Banderole aus Bast - eine Hommage an die Ureinwohner Guatemalas. „Licorera Zacapaneca“ wurde 1930 in Guatemala, nahe kleinen Stadt Zacapa im Osten des Landes gegründet und gehört heute

zur Hälfte dem internationalen Spirituosen-Konzern Diageo. In der beeindruckenden Höhe von 2300 Metern im Hochland von Quetzaltenango reift der Rum in ausgebrannten Eichenfässern zum Premiumprodukt heran. Bei solchen klimatischen Gegebenheiten „über den Wolken“ kann man wirklich von einem ganz unvergleichlichen Reifeprozess sprechen. Niedrige Temperaturen sorgen dabei für eine langsame und intensive Reifung und der niedrige Luftdruck in dieser Höhe begünstigt, dass die Aromen der besonderen Fässer, wie zum Beispiel Cognac-, Sherry- oder Pedro Ximenez dabei in den Rum übergehen. Das Zuckerrohr für Ron Zacapa wird auf der Hochebene des Vulkanes Retalhuleu angebaut und sowohl die intensive Sonneneinstrahlung als auch die fruchtbaren, aus Vulkanasche entstandenen Böden sorgen dabei für beste Wachstumsbedingungen. Das moderne Unternehmen destilliert seinen Rum in fortschrittlichen Column Still-Anlagen und die besten Experten überwachen dabei jeden Produktionsschritt. Eine der wenigen weiblichen „Maestras Roneras“ ist die Meisterin für das Blending und sorgt für den perfekten Einsatz der Fässer. Im sogenannten „Solera-Verfahren“ reifen Einzeldestillate separat in spanischen Sherry-Fässern und werden in einem aufwändigen Prinzip umgefüllt, vermählt und weiter gelagert, bis ein raffinierter Blend daraus entsteht. Die angegebene Jahreszahl ist dabei nicht das wirkliche Alter des Rums, sondern bedeutet zum Beispiel beim "Ron Zacapa 23 años", dass Rumsorten im Alter von 6 bis 23 Jahren vermählt wurden. Die Bezeichnung „años“ wurde inzwischen vom Begriff „Sistema Solera“ auf dem Etikett abgelöst, um Missverständnisse zu vermeiden. Weiter geht es mit den Alleinstellungsmerkmalen: Der Rum von Zacapa wird nicht aus Melasse hergestellt, sondern auf der Basis von frischem Zuckerrohrsaft, dem sogenannten „Virgin Sugar Cane Honey“, also einer Art Honig aus dem Zuckerrohrsaft. Dieses Prinzip finden wir ja bekanntlich überwiegend in den Gebieten der französischen Antillen, dort bekannt und geschützt als „Rhum Agricole“. Die typischen weichen und süßlichen Geschmacksnoten im Ron Zacapa verdanken wir diesem besonderen Rohstoff. Seine Aromen erinnern an Kaffee und Schokolade und manchmal denkt man, man hätte einen Cognac im Glas. Bekanntestes Flaggschiff und der Topseller ist sicher der 23 Jahre, nach dem Solera-Prinzip gereifte Ron Zacapa. Die Steigerung ist der XO – der extra lang gereifte, rund 25 Jahre gereifte Centenario-Rum der zur Elite der Super-Premium-Rums gehört und wie der 23er schon mit etliche Gold-und Platinmedaillen ausgezeichnet wurde. Mit einem Ron Zacapa macht man daher nichts falsch: er eignet sich perfekt als Geschenk -aufgepeppt vielleicht noch mit den dazu passenden edlen Gläsern – oder als Hingucker in der eigenen Hausbar. Ein charismatischer Klassiker aus Guatemala mit hohem Qualitätsanspruch und deliziösen Aromen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Thomas K
Datum:	2025-07-16
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ich muss zugeben, es war die Beschreibung, die mich neugierig gemacht hat. Der Preis hat mich mehrfach abgeschreckt zu kaufen. Die Neugier hat dann doch gesiegt. Ich habe die Bestellung nicht bereut. Ein echtes Highlight in meiner Hausbar. Der Rum ist nichts zum Hinterstürzen. Er will in Ruhe und in kleinen Schlucken genossen werden. Dann entfalten sich die in der Beschreibung angesprochenen Aromen auf der Zunge.

Autor:	JÃ¼rgen H
Datum:	2022-05-27
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Da bleibt kein Wunsch offen. Ein erstklassiger Rum. Der könnte ein neuer Favorit werden. Eine klare Empfehlung

---

Autor:	Alfred M
Datum:	2021-04-22
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Vom Geschmack her abweichend von meinen bisherigen. Ich bin begeistert. Preislich schon an der Obergrenze

---

Autor:	Michael V
Datum:	2020-06-04
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Falls ihr euch Fragt, wie sich der XO im Vergleich zum 23er schlägt: Während der Zacapa 23 jung und ungestüm ist, entfaltet sich der XO wunderbar harmonisch. Man kann einfach sagen, dass XO reifer und milder ist. Er hat auch mehr Aromen, insbesondere das getoastete Fass. Er ist nicht so alt wie Anniversario 30, aber deutlich älter als Zacapa 23. XO ist mein Favorit, der Preis ist top und der Geruch / Geschmack sind fantastisch. Geruch: Bereits bekannte Aromen, die der Zacapa 23 mitbringt, aber milder, wunderbar ausgewogen. Trockenfrüchte (Pflaumen, Dattel), Karamell, gebrannter Zucker, Honig, Kräuter, Holz. Geschmack: mild, süß, vollmundig, Karamell, Früchte, Vanille, Dattel, gebrannter Zucker, Gewürze, Holz. Alles ist wunderbar harmonisch. Land: Guatemala Stadt: Quetzaltenango, 2.300 m über dem Meeresspiegel Das Haus über den Wolken Alter: Solera, 6 bis 25 Jahre Material: Um einen süßeren und weicheren Geschmack zu erzielen, verwendet Zapaca Sugar Cane Honey (keine Melasse) Fässer: Amerikanische Weißeiche (Bourbon), Sherryfässer, Pedro Ximénez Weinfässer, Finish in französischen Cognacfässern Süße: 3/5 Würze: 2/5 Frucht: 3.5/5 Milde: 4/5

Autor:	Anonym
Datum:	2020-04-09
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Mit diesem Zacapa fing alles an. Hervorragend im Geschmack. Preis für diese Sorte ist ok.