Flor de Cana Volcanic Bourbon Cask 1,0L

ArtNr.:	11644
Preis:	79,00 EUR
Inhalt:	1 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Flor de Cana - Nicaragua
Land:	Nicaragua
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Rum-Hersteller Flor de Caña aus Nicaragua ist weltweit führend in Sachen nachhaltiger Herstellung. Beispielsweise werden alle CO2-Emissionen während des gesamten Prozesses – vom Zuckerrohrfeld bis in die Flasche – kompensiert und während aller Produktionsstufen wird mit erneuerbaren Energien gearbeitet. Der **Flor de Caña Volcanic Bourbon Cask** ist ein Premium Rum, der aus dieser nachhaltigen und zertifizierten Herstellung stammt. Nach seiner Destillation aus Melasse durfte er in ex-Bourbon Fässern aus amerikanischer Weißeiche am Fuße des Vulkanes San Cristóbal heranreifen. Er wurde anschließend komplett ohne Zugabe von Süßungsmitteln in seine ikonischen Flaschen abgefüllt.

Farbe: Warmer Kupferton.

Duft: Man riecht, dass er lange in Eichenholzfässern gereift ist.

Geschmack: Seine ölige Textur lässt auf intensiven Geschmack schließen und man nimmt vollmundige Aromen von Schokolade, Vanille, Eichenholz und Muskat am Gaumen wahr.

Nachklang: Ein sehr rundes Geschmackserlebnis dank langem und sehr weichem Nachklang.

Fazit: Flor de Caña setzt sowohl Maßstäbe in der Nachhaltigkeit der Herstellung als auch beim Geschmack seiner hochwertigen Spirituosen!

Destillerie Info

Flor de Cana - Nicaragua

In der 130-jährigen Geschichte vom Rum „Flor de Caña“ aus Nicaragua gibt es viel zu erzählen – von einem Flugzeugabsturz, über Bürgerkriege, Verstaatlichungen, Hyperinflation, Brände, Hurrikane, Erdbeben und Vulkanausbrüche – die Marke und die Familie haben eine bewegte Vergangenheit. Begonnen hatte alles, als Alfredo Francisco Pellas Canessa, ein junger Abenteurer aus Genua im Jahr 1875 alles riskierte, und seine Familie und den Komfort des alten Kontinents zurückließ, um in das exotische Land Nicaragua zu reisen. Nach erlebnisreichen Jahren fand er 1890 einen perfekten Ort am Fuße des Vulkans San Cristóbal, dem höchsten und aktivsten Vulkan Nicaraguas, um die Brennerei Flor de Caña zu gründen. Dieser ist heute ein unverwechselbarer Bestandteil des Logos. Die Fruchtbarkeit des umliegenden Landes, das vulkanische Wasser und das heiße vulkanische Klima erwiesen sich als entscheidend, um einen Rum mit einzigartigem und geschmeidigem Geschmack herzustellen. Flor de Caña Rum wird heute nachhaltig produziert und ist stolz auf seine natürlich gereiften, zucker- und glutenfreien Rums, die „Carbon neutral“ und „Fair Trade“-zertifiziert sind.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Schmied M
Datum:	2024-02-23
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	An diesem Rum macht einfach alles Spaß. Das beginnt schon bei der Verpackung, über die Flaschenoptik bis natürlich zum Rum selbst. Jeder Schluck erinnert mich dabei an meine Aufenthalte in Panama.