Pacto Navio Red Wine Cask Finish Rum



ArtNr.:	11646
Preis:	45,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Havana Club - Kuba
Land:	Kuba
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Entstanden ist dieses Flaggschiff aus dem Hause Havana Club unter der Regie von Pernod Ricard und die exklusive Marke Pacto Navio soll das historische Erbe und den ganzen Stolz der Maestros Roneros des traditionellen Rums aus Kuba verkörpern. Der Name Pacto Navio spielt dabei auf den Friedens-Pakt zwischen den Ländern Frankreichs und Spaniens an, welcher im Jahre 1815 besiegelt wurde. Hiermit wurde die sichere Rückkehr der Handelsschiffe – genannt Navios von Kuba nach Europa gewährleistet. Der Pacto Navio Red Wine Cask reifte in Eichenfässern auf Kuba heran und erhielt, inspiriert von der Geschichte sein besonderes Finish in französischen Rotwein-Fässern. Farbe: Bernstein. Duft: Zuerst nimmt man fruchtige Aromen von getrockneten Früchten in der Nase wahr, die dann durch Röstaromen, Vanille und Karamell abgerundet werden. Geschmack: Süßliche Aromen nach Karamell und Vanille auch im Gaumen, welche durch eine leichte Eichenholz-Würze und dem Geschmack nach getrockneten Früchten begleitet werden. Nachklang: Lange anhaltend und sehr intensiv im Echo, insgesamt eher trocken als süß. Fazit: Ein sehr authentischer, traditioneller Rum aus Kuba mit einem ganz speziellen Finish!

Destillerie Info

Havana Club - Kuba

Die „wahre Seele Kubas“ spiegelt sich in der kubanischen Rum-Marke Havana Club wider und kein anderes Land ist so mit der Spirituose verwurzelt wie Kuba. 1935 wurde er eingeführt und gleichzeitig in Havanna eine Bar unter demselben Namen eröffnet, was zur schnellen Bekanntheit des Havana Club-Rums beitrug. In den 60er Jahren wurde die Destille dann verstaatlicht, was bedeutete, dass der Rum in den dreißig darauffolgenden Jahren hauptsächlich in die Sowjetunion geliefert wurde. Als 1993 der Vertrieb von Pernod Ricard übernommen wurde kaufte Bacardi die Markenrechte von den ehemals enteigneten Markeninhabern und die Marke wurde damals quasi noch einmal gegründet. Dies führt bis heute zu Verwirrung und Rechtsstreitigkeiten, was der Berühmtheit natürlich keinen Abbruch tut. In Kuba herrschen die perfekten klimatischen Bedingungen für das Zuckerrohr, aus dem die Melasse zur Herstellung des Havana-Rums gewonnen wird. Jeder Rum durchläuft eine mindestens dreijährige Reifezeit, in der sich die typischen Aromen entfalten können. Als Stern am kubanischen Rumhimmel darf

der Havana Club Rum heute in keiner Bar fehlen und ist die Basis für unzählige Cocktails mit der Basisspirituose Rum. Seit 1996 organisiert die Marke den „Havana Club Grand Prix“, einen der ältesten und renommiertesten Wettbewerbe für professionelle Bartender. Besonderes Augenmerk wird dabei auf die Förderung vielversprechender Künstler der Insel gelegt. Seit 2009 unterstützt und präsentiert Havana Cultura kubanische Talente weltweit und mit großem Erfolg.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Elke H
Datum:	2024-12-17
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Sehr schöne Flasche, sehr dekorativ. Farbe rötlicher Bernstein, erinnert optisch an das Rotweinfass. Duft fruchtig mit Karamellanklang. Als ersten Geschmackseindruck nehme ich das Eichenholz wahr. Ein bißchen Vanille, ein bißchen Karamell, kaum Süße. Ein trockener Rum, der bestimmt gut zum Dessert oder zu (Vollmilch)Schokolade passt. Klingt lange nach und wärmt durch. Mir persönlich ein bißchen zu trocken. Aber gut gemacht.

Autor:	Simon M
Datum:	2024-11-24
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ein Rum von Havana Club, den man besser nicht mit Cola mischen sollte. Beim Durchlesen der Verköstigungsnotiz kamen Erinnerungen an meine Kuba-Reise wieder zum Vorschein. 2001 habe ich die Destille von Havana Club auf Kuba besucht. Der Rum hat eine intensive Bernsteinfärbung. Ölig legt sich der Tropfen beim Schwenken auf das Glas ab. Die Nase ist ausgesprochen mild. Vanille, Karamell nimmt die Nase sofort wahr. Viele Fruchtaromen mischen sich bei. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Aromen von Eichenholz, Vanille, Karamell und Früchte. Das Mundgefühl ist weich und rund. Der Nachklang hält lange an. Wärmend und ausgesprochen mild. Fazit: 5 Sterne!!!
