Zacapa Heavenly Cask La Pasion



ArtNr.:	20918
Preis:	85,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Zacapa Rum - Guatemala
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Virgin Cane Honey
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Zacapa Heavenly Cask La Passion ist die vierte Abfüllung aus der "Zacapa Heavenly Cask Collection". Der Rum durchläuft ein komplexes Reifungsverfahren. In den ersten Stadien lagerte der Rum im Solera Verfahren in drei unterschiedlichen Fasstypen: in gebrauchten amerikanischen Whisky-Fässern, ausgebrannten ex Whisky-Fässern und ex Sherry-Fässern. Seine besonderen Noten erhielt er dann noch einmal durch eine Lagerung in ehemaligen Pedro Ximénez Sherry- Fässern. Farbe: Rötliches Bernstein. Duft: Guatemalische Früchte in Kombination mit Nuss, Vanille, Eichenholz. Geschmack: Beerige Noten verbinden sich mit den geschmacklichen Eindrücken aus der Nase. Nachklang: Lang anhaltend mit leicht nussigen Tönen.

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:	Simon M
Datum:	2024-04-09
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Auf diese Clublieferung freue ich mich besonders. Endlich mal wieder ein Zacapa-Tropfen in der Lieferung. Die Farbe des Rums ist kräftig und dunkel, leicht rötlich. Bereits beim Schwenken im Glas nimmt die Nase die ersten Aromen wahr. Im Glas duftet der Rum nach zarter Vanille, Holz und Früchten. Die Nase ist weich und angenehm. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Vanillearomen, Fruchtaromen, feine Holzaromen und eine feine Würze. Das Mundgefühl ist fein und weich. Beim ersten Schluck dominiert für einen kurzen Moment die Würze, welche sich augenblicklich in eine feine Süße verwandelt. Der Nachklang ist fein würzig, etwas scharf und herb. Aber wirkt rund und abgestimmt.