# Ron Aldea Triple Vintage Edicion Limitada

| | |
|---|---|
| ArtNr.: | 11673 |
| Preis: | 99,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 46,0 % |
| Destillerie: | Ron Aldea - La Palma |
| Land: | Spanien |
| Rum-Typ: | Melasse |
| Shop-Bewertung: | --- |

## Beschreibung

Der **Ron Aldea Triple Vintage Edicion** ist ein Blend von Rumsorten aus Fässern des Maestro 2009, Familia 2004 und Tradición 1998.

**Farbe:** Bernstein mit rötlichen Reflexen.

**Duft:** Vanille, Rumrosinen, reife Beerenfrüchte, Eichenholz.

**Geschmack:** Sehr ausgewogen und vielschichtig, nach Beerenfrüchten, Vanille, Tabak, dunkle Schokolade, etwas Holz in Kombination mit einer dezenten Süße.

**Nachklang:** Lang und angenehm anhaltend mit einer dezenten Sherrynote.

**Fazit:** Eine gelungene Kombination der Spitzenprodukte aus der Destileria Aldea.

## Destillerie Info

**Ron Aldea - La Palma**

Was hat es mit „el guarapo“, Señor Quevedo, „aguardiente“ und den kanarischen Inseln auf sich? Richtig, wir erzählen Euch die Geschichte von „Ron Aldea“, dem Rum von der Insel La Palma, der sich den Werten „Natur, Tradition, Familie und Handwerkskunst“ verschrieben hat. Die Insel im endlosen atlantischen Ozean bietet mit ihrem warmen speziellen Klima, den endlosen Winden, dem reinen Naturwasser und dem handwerklichen Geschick seiner Bewohner den perfekten Rahmen für die Rumproduktion. Aber zurück zur bewegten Geschichte der Familie Quevedo, zurück zu den Wurzeln von Ron Aldea. Bei Ron Aldea wird das gesamte Zuckerrohr von regionalen, nachhaltig arbeitenden Farmern von Hand geerntet. Ganz frisch und auf schnellstem Wege wird der Saft, der „guarapo“ in der Mühle aus dem Zuckerrohr extrahiert und die Rückstände, die „bagasse“ gehen an die Farmen als Dünger zurück. Dann wird der Zuckerrohrsaft ca. 30 Stunden ohne chemische Zusätze direkt fermentiert und destilliert was der Spirituose ein ganz besonderes Aroma verleiht. Wie vor einem Jahrhundert auch findet die Destillation im alten originalen Destillationsapparat der französische Firma Egrott statt, die der Firmengründer bauen ließ. Es handelt sich dabei um eine feuerbetriebene Column Destille. Viele Jahre und manchmal auch Jahrzehnte reift der Rum anschließend in Eichenfässern unterschiedlicher Herkunft und wird mehrfachen komplexen Blending-Prozessen unterzogen. So entstehen vielschichtige, raffinierte Rumsorten höchster Qualität. Alle Rums werden mit dem reinen Wasser aus der den Naturquellen Marcos y Cordeo veredelt, einer der wichtigsten Quellen des kanarischen Archipels.