Don Papa Baroko 0,2 l



ArtNr.:	11674
Preis:	12,80 EUR
Inhalt:	0.2 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Don Papa - Philippinen
Land:	Philippinen
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Don Papa feiert die Leidenschaft und die Überschwänglichkeit von Papa Isio, dem heldenhaften Freiheitskämpfer und Schamanen der Insel Negros, wo der bekannte Don Papa Rum hergestellt wird und wo der Held sich für die Unabhängigkeit seiner Heimatinsel einsetzte. Aus der speziellen "Black Gold" Melasse gebrannt, reift der Don Papa Baroko am Fuße des Kanlaon- Berges auf der Insel Negros mehrere Jahre lang in amerikanischen Weißeichefässern, bevor ihn das Blending zu einem reichen, weichen Finish verhilft. Die so entstandene Spirituose auf Rumbasis verkörpert den ursprünglichen Stil von Don Papa. Hier als kleine Geschenkflasche mit 200 ml Inhalt. Farbe: Bernstein. Duft: Sehr intensiv mit einer deutlichen Vanillenote, dezente Noten von Zitrusfrüchten und Eichenholz. Geschmack: Sehr Vollmundig und weich nach Honig, Vanille und kandierten Früchten. Nachklang: Lang und kräftig anhaltend. Fazit: Der Don Papa Baroko eignet sich sehr gut für den puren Genuss, überzeugt aber auch in Cocktails oder anderen Mix Getränken.

Destillerie Info

Don Papa - Philippinen

Wer denkt, Premium-Rum kommt nur aus der Karibik oder Mittelamerika, der hat sich getäuscht. Komm´ mit uns auf eine Rum-Reise auf die Philippinen und entdecke den „Don Papa Rum“! Dort wird aus lokal angebautem Zuckerrohr am Fuße des Kanlaon-Berges auf der Insel Negros mit viel Liebe zum Detail und zum Handwerk Rum destilliert. Namensgeber ist der Nationalheld „Papa Isio“, Dionisio Magbuelas, ein Revolutions-Anführer im späten 19. Jahrhundert. Sein Gesicht ziert äußerst kunstvoll und in Begleitung von mindestens fünfzig landestypischen Tieren und Insekten die wunderschönen Etiketten der Don Papa Flaschen. Obwohl die Philippinen auf eine lange Tradition des Zuckerrohr-Anbaus zurückblicken können, ist der Rum von dort weltweit eher noch unbekannt. Auf einer Reise in das Land des süßen Zuckerrohres, deshalb auch „Sugarlandia“ genannt, beschloss Stephen Carroll, ein Kenner der Spirituosenbranche dort die „Bleeding Heart Rum Company“ zur Herstellung des Don Papa Rums zu gründen. Seit 2011 ist der „small-batch“-Rum nun auf dem Markt erhältlich und eignet sich sowohl für den puren Genuss, als auch hervorragend um leckere Rum-Cocktails damit zu mixen. Die zu Recht als reichste und süßeste Melasse der Welt wird dort in Zuckerrohrmühlen gemahlen, mit Spezialhefe

vergoren und anschließend in einer Brennkolonne destilliert. Dann reift der Rum noch mindestens für sieben Jahre in leicht getoasteten Eichenholz-Fässern und erhält noch weitere Geschmacksnoten, zum Beispiel von süßer Vanille. Das tropische Klima begünstigt eine schnellere Reifung und beschert uns einen außergewöhnlichen und auf jeden Fall exotischen Rum, der nicht nur in zahlreichen Top-Bars seinen festen Platz hat, sondern sich auf der ganzen Welt vieler Fans erfreuen kann. Vielleicht entdeckt ihr ja auch das kleinste Äffchen der Welt, den philippinischen Tarsier auf dem Etikett oder freut Euch über das schöne Monokel von Don Isio, welches in Wirklichkeit ein Gecko-Schwanz ist –Don Papa Rum lädt Euch auf jeden Fall zu einer Traumreise in den Dschungel ein! Tropische Früchte, Kaffee, Kokos, Vanille und leichte Kräuternoten nehmen uns mit auf eine Reise nach „Sugarlandia“.