



Zacapa Centenario "23 Anos" Bastflasche "White Label"



ArtNr.:	20903
Preis:	799,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	23 Jahre
Destillerie:	Zacapa Rum - Guatemala
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Es gibt sie noch - die echten Schätze. Wenngleich es sich nicht um einen Goldschatz der Piraten handelt, so würden so mancher Zacapa-Fans diesen Rum mit Gold aufwiegen.

Es handelt sich nämlich um die Originalabfüllung des ersten Zacapas. Lange bevor sich ein Großkonzern diese Destille unter den Nagel gerissen hat und die produzierte Menge vervielfachte.

Dieser Rum aus Guatemala wird aus dem sogenannten "Virgin Cane Honey" hergestellt und dann in ausgewählten Fässern aus weißer Eiche in der Hochebene Guatemalas gelagert. Die kontrollierte Lagerung und das konstante Klima ermöglichen es einen so eleganten und feinen Rum herzustellen. Nach der Lagerung werden die ausgewählten Fässer in einen 15000 Liter fassenden Piper gefüllt, auf Trinkstärke von 40% reduziert und anschließend in Flaschen abgefüllt. Die mit dem Bast der Königspalme umhüllte Flasche unterstreicht den edelen Charakter dieses Zacapa.

Aufgrund seiner internationalen Erfolge beschloss man beim Internationalen Rum Fest 2003 eine "International Hall of Fame" zu gründen, in die Ron Zacapa Centenario als erster Rum aufgenommen wurde.

Farbe: Sehr dunkel, Schokoladenfarben mit rötlichen Kupferreflexen.

Duft: Feine Aromen von Toffee und Banane verbunden mit sehr leckerer Frucht.

Geschmack: Sehr rund und geschmeidig. Das Toffee und die Banane wettstreiten mit anderen karamelisierten Früchten, wer zuerst am Gaumen ankommt. Sehr opulent und geradezu verschwenderisch in seiner Aromenvielfalt. Das Eichenfass hält sich dezent zurück. Zacapa-typisch bleibt eine rosige Süße am Gaumen, die sehr gefällig auf den nächsten Schluck wartet.

Nachklang: Der Nachklang ist betörend lange. Das Lächeln will gar nicht mehr aus dem Gesicht.



Fazit: Eine echte Rarität in der originalen Variante und nur noch sehr wenige Flaschen verfügbar. Wer Zacapa genauso liebt wie wir, der lässt sich diese Flasche zu Weihnachten schenken!

Auszeichnungen:

Goldmedaille und ausgezeichnet als bester Rum des Internationalen Cane Spirits Festival 2006 in Florida

Von 1998-2002 immer den ersten Platz in der Super Premium Kategorie beim Rumfest in Kanada.

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: holy Smoke
Datum: 2013-12-07
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Mit Abstand der beste Rum, den wir in unserem Zigarrenclub jemals verkostet haben. Intensiv - aber nicht vorlaut. Süß aber nicht zuckrig. Weich und rund aber nicht langweilig. Karamell - aber nicht Bonbon. Ganz tolles langes finish. Passt super zu dominikanischen Zigarren oder selbstverständlich Nicaragua - dann aber gerne etwas kräftiger (z.B. Olivs V-Serie). Am besten zusammen kaufen und damit gemeinsam Spaß haben.

Autor: Ralf Kern
Datum: 2013-11-04
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Die neuen Zacapa Abfüllungen können einfach nicht mit der Originalabfüllung von früher mithalten. Der Preis ist zwar happig aber der feine Geschmack ist unübertroffen. Am Telefon hat mir der Service der Rumcompany mitgeteilt, daß die selbst nur noch eine Handvoll flaschen mit der Originalabfüllung von früher haben.