

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
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

Zacapa ist eine Liga für sich. Kaum jemand, der nicht über Ron Zacapa zum Rum verführt wurde. Die Besonderheit des von Licorera Zacapa (1930 gegründet) hergestellten Premium-Rums: Er wird aus dem sog. Virgin Cane Honey (Zuckerrohr-Sirup aus der ersten Pressung) destilliert und im aufwändigen Soleraverfahren hergestellt - auf einer Höhe von über 2.000 Metern! Damit wird dieser Rum besonders schonend ausgebaut und erhält eine einzigartige Geschmacklichkeit. Er reifte dabei in verschiedenen Eichenholzfässern von ehemaligen Bourbon, Sherry- bis hin zu alten Cognac-Fässern.

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.