



Santa Teresa Solera 1796/ 1,0 l



ArtNr.:	10383
Preis:	56,50 EUR
Inhalt:	1 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	15 Jahre
Destillerie:	Santa Teresa - Venezuela
Land:	Venezuela
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	3.5 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

1996 wurde zum 200jährigen Firmenjubiläum dieser Rum aus Venezuela in den Markt eingeführt. Daher auch sein Name: Santa Teresa Solera 1796.

Nur wenige Distillen lagern ihren Rum nach dem aufwändigen Solera-Verfahren. Dieses gibt dem Rum eine unvergleichliche Weichheit und aromatische Komplexität.

Bei dieser wunderschönen Flasche incl. Geschenkverpackung wurde der Korken mit Wachs versiegelt.

Farbe: Kastanienfarben.

Duft: Kaffeenoten, Gewürze von Zimt und Koriander, etwas Banana.

Geschmack: Am Gaumen harmonisch, fein und elegant, mit Aromen von Trockenfrüchten, gerösteten Mandeln, einem leichten Hauch von Vanille, edlen Hölzern und einer feinen Kaffeenote. **Nachklang:** Sehr lange, süß und trocken, Vanille und Kaffee bleiben.

Fazit: Dieser Rum macht seinem Namen alle Ehre.

Auszeichnungen:

The Beverage Testing Institute, Chicago (USA): Goldmedaille.

2010 Miami Rum Renaissance Festival: Goldmedaille

Destillerie Info

Santa Teresa - Venezuela

Die Destillerie (gegründet bereits 1796) liegt im Bundesstaat Aragua in Venezuela und ist in der vierten Generation im Besitz der Familie Vollmer. Santa Teresa ist der älteste Rum, der im Land produziert wird.



und darf sich deshalb seit Anfang 2004 auch „Ron de Venezuela“ nennen. Das Holz der französischen Limousineiche-Fässer, in denen der Rum nach dem Solera-Verfahren altert, verleiht ihm seine ausgeprägte Farbe und sein unverwechselbares Aroma. Jedes Fass wird hierbei nur einmal verwendet.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Mueder_Jo
Datum: 2009-12-15
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Ich bin ein absoluter Fan der Rums aus Venezuela. Dieser Rum gehört in jedes Sortiment oder sollte wenigstens einmal probiert werden. Aber Achtung: Suchtgefahr! So schnell kommt man von diesem Spitzenrum nicht mehr los.
Aussehen: satter Goldton
Geruch: harmonisch, fein und elegant, Aromen von Trockenfrüchten, gerösteten Mandeln, einem leichten Hauch von Vanille, edlen Hölzern und einer feinen Toffeenote
Eindruck: harmonisch, fein und elegant, Aromen von Trockenfrüchten, gerösteten Mandeln, einem leichten Hauch von Vanille, edlen Hölzern und einer feinen Toffeenote
Mundgefühl: vollmundig, weich und harmonisch
Nachklang: trocken, lang mit schöner süßer Entwicklung