

Rum Centenario 18 years old*Flor de Caña, Chichigalpa, Nicaragua*

Kategorie:	Rum
Alkohol:	40 vol. %
Farbe:	kupferfarben
Trinktemperatur:	Raumtemperatur
Beurteilung:	aromatisch, mild, harmonisch
Empfehlung:	pur genießen
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	66 01 27

Herstellung

Die Flor de Caña Rums sind „Single Estate“ Rums, also vom Zuckerrohranbau über deren Ernte, 5-fache Destillation, Lagerung und Reifung bis zur Abfüllung geschieht alles am selben Ort. Sie sind „single aged“, also nicht verschnitten. Durch das „slow-aged“-Reifeverfahren findet die Reifung natürlich und ohne jede Beeinflussung statt. Dies verleiht den Rums ihren eigenen, unverfälschten und besonders sanften Charakter. Der Centenario reift für 18 Jahre in unklimateierten Reifekellern. Flor de Caña ist der einzige Rum, der nach diesem authentischen Reifeverfahren erzeugt wird und das Prädikat „slow-aged“ tragen darf.

Nase

Noten von dunkler Schokolade, Karamell, gerösteten Nüssen und Anklänge von exotischen Früchten.

Geschmack

Unerreichter milder Geschmack und ein von feiner Vanille gekrönter Abgang.

Distillery

1890 gründete Francisco Pellas, dessen Familie bereits seit vielen Jahren Zuckerrohr anbaute, im Herzen seiner Plantagen die erste Rumbrennerei des Landes. Schon bald ließ er kleine Mengen von Rum in Holzfässern länger reifen. Das Geschäft mit diesen besseren Qualitäten lief derart gut, dass die Familie Pellas 1937 die Compañía Licorera de Nicaragua gründete und sich bis heute mit der Marke Flor de Caña gänzlich der Produktion hochwertiger Qualitäten verschrieb. Flor de Caña Rums, in 5. Generation im Familienbesitz, sind mit über 150 internationalen Auszeichnungen die höchstprämierten Rums der Welt. Dieser Erfolg basiert auf einer kompromisslosen Qualitätsphilosophie, die von der sorgsamsten Auswahl der Rohstoffe über die handwerklich geprägte Produktion bis zur geduldigen Reifung der Rums höchsten Ansprüchen gerecht wird.



RON
Flor de Caña

