

Ron Santiago de Cuba 8 Year Old Anejo 40%vol

Santiago de Cuba



| | |
|--------------------|---------------|
| Artikelnummer | 194006 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 6 |
| Alkohol | 40 % vol. |
| Enthält: | mit Farbstoff |

Land Kuba

Klassifikation Designation of Origin

Erzeuger

Santiago de Cuba

Journey to the Soul of Cuba

Ron Santiago de Cuba gilt als der höchste Ausdruck der traditionellen kubanischen Rumherstellung im Südosten der Insel, der Oriente. Dort, wo sich das Land, das karibische Meer und die sengende Sonne treffen herrscht ein einzigartiges, fruchtbares Mikroklima und bietet die perfekten Bedingungen für die Kultivierung von Zuckerrohr für einen Rum, natürlich süß mit einem weichen Geschmacksprofil. Er verkörpert das Terroir, die Geschichte und das Know-how der kubanischen Rumherstellung mit langer Tradition.

Produziert und destilliert werden die exklusiven Rums in der gleichnamigen Stadt Santiago de Cuba, dem historischen Zentrum der kubanischen Rumproduktion und Wiege des leichten Rums (Ron Ligeró). Hier widmen sich seit 1862 die Maestros del Ron Cubano der Herstellung des einzigartigen Rums. Kuba ist ein Land der lebendigen Klänge, Gerüche, Farben und Geschmäcker. Der grüne Gebirgszug äSierra Maestrað, die goldene Sonne und das türkisfarbene funkelnende karibische Meer prägen das Lebensgefühl und das Terroir rund um die Stadt Santiago de Cuba. Exzellente Rohstoffe aus diesem besonderen Mikroklima, die Produktion direkt vor Ort, die Expertise der "Maestros del Ron Cubano" (Masters of Cuban Rum) sowie das vielseitige Geschmacksprofil machen diesen kubanischen Rum so einzigartig.

Die Melasse für die Rums wird aus dem besten Zuckerrohr der Insel gemacht - in ihr wurzelt der einzigartige Geschmack echten kubanischen Rums: aromatischfruchtig, geschmeidig und verhältnismäßig leicht. Alle Rums reifen in Fässern aus amerikanischer Weißeiche, zum Teil über viele Jahre. Die Maestros del Ron Cubano blenden nur ausgewählte Reserven der gereiften Rums, aus dem Reifelager, welches als "Kathedrale des kubanischen Rums" bekannt ist. Dabei halten Sie sich stets streng an die Traditionen der Rumherstellung in Kuba. Die Rums verkörpern kubanische Lebensfreude eignen sich auch hervorragend für das Mixen kubanischer und anderer karibischer Drinks, wie zum Beispiel einen klassischen Daiquiri oder Daiquiri-Twist.

Beschreibung

Mit einer Reifezeit von mindestens 8 Jahren ist er unglaublich weich und zart mit einer natürlichen Süße. Am Gaumen entfaltet er intensive, aber perfekt ausbalancierte Reifenoten, die von der Reifung in Holzfässern aus Weißeiche herrühren, und zeigt Noten von Honig, Vanille, Aprikose und tropischen Früchten.

Empfehlung

Genießen Sie Añejo Tradicion 8 Años in einem karibischen köstlichen Cocktail wie dem Daiquiri, oder einfach pur On The Rocks.