

DRINKS.

Centenario 25 Years Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800134
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Costa Rica
Abfüller	ATF GmbH, Simon-von-Utrecht-Straße 1, 20359 Hamburg, Deutschland
Marke	Centenario
Typ	Brauner Rum
Alter	25 Jahre
Anwendung	Pur oder auf Eis
Degustationsnotiz	Duftet leicht nach Karamell und Nüssen, im Geschmack leichte Schärfe und ein dominantes Karamellaroma, langer Angang mit Eichenholznote.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	25-jährige Lagerung in alten Bourbonfässern
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

25 Jahre lang in alten Bourbon-Fässern gereift - dies gibt dem Rum Centenario Gran Reserva das unverwechselbare Aroma, den Duft nach Karamell und Nüssen sowie die tiefe, fast schon braune, bernsteineren Farbe. Das für die Karibik typische Destillat wurde schon am Anfang des 17. Jahrhundert gebrannt, nachdem Sklaven auf den Westindischen Inseln anfangen, aus dem Beiprodukt der Zuckerproduktion aus Zuckerrohr Alkohol zu destillieren. Dieser ursprüngliche Rum wurde über die Jahrzehnte verfeinert und bekam seine Charakteristika durch die Lagerung in den alten Holzfässers. Von Piraten geliebt, von der Royal Navy als Teil der Tagesration für ihre Matrosen genutzt, von Sklavenhändlern als Zahlungsmittel verwendet und von amerikanischen Politikern zur Bestechung von Wählern missbraucht, ist Rum heute über die ganze Welt verbreitet und Bestandteil vieler Mixgetränke. Der Centenario 25 Years aus Costa Rica wird am besten pur oder auf Eis serviert, um die feinen Geschmacksnoten, die dieser Solera-Rum besitzt, besser hervorheben zu können.