

Rum Abuelo «Centuria», mit Holzkiste



Produzent	Varella Hermanos
Land/Gebiet	Panama/Panama
Produkt	Rum
Alkoholvolumen	40.0%
Inhalt	70 cl

Das frische Zuckerrohr wird nach der Ernte innerhalb von 24 Stunden in einem aufwändigen Produktionsprozess weiter verarbeitet. Traditionell wird zur Herstellung des Rum's ausschliesslich Melasse verwendet. Im Anschluss an eine 36 bis 48-stündige Fermentation erfolgt die Destillation in unterschiedlichen Säulenbrennanlagen, sowohl zweifach als auch vierfach. Der gesetzlich geregelte Reifeprozess dauert mindestens 48 Monate. Die Lagerung erfolgt nicht nur in ca. 200l fassenden Ex-Bourbon-Fässern sondern auch im traditionellen Solera-Verfahren, bei dem ausgewählte Destillate nacheinander die einzelnen Solera-Stufen durchwandern.

Der «Centuria» ist eine limitierte Sonderabfüllung zum 100-jährigen Bestehen der Firma Abuelo. Er besteht aus bis zu 30 Jahre alten Rums der Familien Reserve. In der Nase offenbaren sich saftig-würzige Holznoten, gepaart mit weicher Vanille und Kakao. Im Gaumen würzig mit leichten Tabaknoten und einem süßlichen Duft der Zuckermelasse.