



## Ron Centenario Sistema Solera 30 Anos Edicion Limitada

Rum - Costa Rica

Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille beim internationalen Spirituosenwettbewerb 2011 ( ISW ) und gekürt zur Spirituose des Jahres.

Alter 30 J. - 0,7 Liter - Vol 40%

Mit Farbstoff

€ 173,57 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 121,50**

**Artikel:** Ron Centenario Sistema Solera 30 Años Edicion Limitada

**Land:** Costa Rica

**Rum-Typ:** Superpremium - Rum

**Erzeuger:** Centenario Internacional S. A.

**Alter:** 30 Jahre im Solera System gereift.

**Beschreibung:** Seine speziellen Eigenschaften geben ihm diesen speziellen Charakter und seine starke Essenz birgt ein hervorragendes Gleichgewicht in der Zusammenstellung der Aromen, der Farbe und des Geschmacks. Nicht zuletzt hinterlässt er einen bleibenden Eindruck auf dem Gaumen der Rumkenner. Ein würdiger Rum für eine exquisite Sammlung - Die Edicion Limitada.

**Alkohol:** 40%

**Farbe:** Bernsteinigold

**Aroma:** Reich, intensiv und anhaltend. Holznoten und intensive fruchtigen Aromen.

**Geschmack:** Reichhaltig, weich und seidig. Retronasaler Effekt und lang anhaltendes Geschmackserlebnis. Leichte, Fassnote, sowie eine einzigartige Mischung aus unvergleichlichen Aromen.

**Serviervorschläge:** Zum pur genießen.

Costa Rica hat nicht nur eine beeindruckende Natur zwischen Karibik und Pazifik zu bieten. Nicht nur gastfreundliche und herzliche Menschen, die Ticos, oder einen für die Region untypisch hohen Lebensstandard mit Sozialversicherung für alle, sondern auch feinste Produkte, die nur mit Hilfe der an natürlichen Ressourcen so reichen Region hergestellt werden können.

Lange war und ist Costa Rica nur für seinen Spitzen-Kaffee bekannt gewesen. Nun sollte auch auf den Rum aus Costa Rica ein Augenmerk gelegt werden, denn dieser gehört ebenfalls zur absoluten Weltspitze.

Dank der langwierigen Erfahrung der Masterblenderin von Centenario Internacional, konnte die absolute Krönung der Produkte von Ron Centenario fertig gestellt werden. Hierzu wurden die ältesten Fässer Centenarios geöffnet und der Ron Centenario 30 Años Edicion Limitada erschaffen.

Dieser Edicion Limitada wird aus einer Mischung von weicheren, im Collum-Destillationsverfahren, und schwereren, im Pot-Still-Verfahren, destillierten Rums zu diesem absoluten Premium Rum im Solera-Verfahren vermählt.

Ron Centenario wird in von innen ausgebrannten weißen Eichenfässern gelagert. Die Erstbefüllung der Fässer wird mit Whisky durchgeführt. Danach gelangt der Rum in die Fässer. Jedes Fass wird vor und nach der Befüllung abgeschmeckt und katalogisiert, um später diesen unverwechselbaren Blend herzustellen. Wichtig ist auch der Prozess der Fermentierung bei der Herstellung. Hierzu wird das Ferment durch Centenario selbst hergestellt und ein offenes Verfahren verwendet um die Homogenität des Prozesses zu gewährleisten.

Durch die lange, bis zu 30-jährige Reifung der verschiedenen Fässer ist ein Juwel im Segment des Superpremiumrums entstanden. Dieser Rum wird nur in limitierten Mengen hergestellt und hat die Fachwelt begeistert.

**Produktdetails**

**Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Costa Rica

**Unternehmen:** Centenario Internacional S. A.

**Anschrift:** Curridabat, 200 norte de la iglesia Católica Curridabat, San José Costa Rica

**Inverkehrbringer:** Sierra Madre Trend Food GmbH

**Anschrift:** Rohrstrasse 26, 58093 Hagen

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 18.04.2024