



Zacapa Solera Gran Reserva 23

Rum - Guatemala

Außerordentlich ausgewogen, dicht und komplex.

Alter 6-23 J. - 0,7 Liter - Vol 40%

Mit Farbstoff

€ 71,36 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 49,95

Artikel: Zacapa Solera Gran Reserva 23

Land: Guatemala

Rum-Typ: Solera Gran Reserva

Erzeuger: Industrias Licoreras de Guatemala

Alter: 6 - 23 Jahre

Alkohol: 40%

Farbe: Dunkles Mahagoni

Aroma: Große Intensität. Süße Fruchtaromen, Vanille, Mandel, Schokolade, geröstetes Holz und zarte Hinweise von Gewürz.

Geschmack: Dicht und komplexe Aromenvielfalt, außerordentlich ausgewogenen.

Abgang: Eleganter, sehr langer Nachgeschmack.

Serviervorschläge: Genießen Sie ihn pur oder als Basis für Premium- Cocktails.

Dieser komplexe Ron Zacapa Centenario Solera 23 ist aus frischem Zuckerrohrsaft geschaffen, ein Sirup, dem das Wasser durch einen schonenden Prozess entzogen wurde. Dieses außergewöhnlich feine Destillat reift nun mindestens 6 - 23 Jahre in verschiedenen Fässern wodurch sich die außerordentliche Aromenvielfalt ergibt. Dieser Reifeprozess in ausgewählten Fässern in denen zuvor alter robuster Bourbon, zarter Sherry und feine Pedro Ximenes Weine alterten, findet in den Bergen auf 2300 m Höhe statt.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Guatemala

Unternehmen: Industrias Licoreras de Guatemala, S.A.

Anschrift: Km. 16.5 Carretera Roosevelt 4-81, Zona 1 De Mixco Guatemala, 01001 Guatemala

Inverkehrbringer: DBBV

Anschrift: Molenwerf 12, 1014 BG, NL

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 24.04.2024