Nativo - XO - Rum Nativo Autentico - 43% - 70cl



Nativo XO ist eine Mischung aus Rumsorten, die zwischen 12 und 20 Jahren gereift sind. Diese besondere Mischung ist eine Mischung aus Bourbon- und Sherryfässern, die dann in Ex-Brandyfässern fertiggestellt wurden. Diese sekundäre Reifung erfolgt in einem "Finishing Barrel" - einem Fass, das zuvor für die Reifung von Brandy, verwendet wurde. Dieser Prozess verleiht dem Rum die Komplexität die verschiedenen Noten aus allen Teilen des Rumherstellungsprozesses ausgleicht.
Bei Nativo verwenden wir als Innovation neue Eichenfässer für die ersten Jahre der Reifung unseres Rums. Wir entscheiden uns auch oft dafür, verschiedene Aromen mit Finishing-Fässern während einer zweiten Reifung hervorzuheben, die je nach Fass und Jahreszeit zwischen 6 Wochen und 6 Monaten dauern kann.

Farbe:
Leuchtend bernsteinfarben

Nase:
Perfektes Gleichgewicht von Vanille mit Noten von Eichenholz und trockenen Gewürzen. Man spürt die Eichenwürze und Mineralien, ganze Nüsse, geröstete Zedernholz und Eiche.

Geschmack:
Geschmeidiger Körper mit einer Explosion von Eiche, stark gealtertem Geschmack und zugängliche Brandyund Bourbon-Noten, Gewürze, ganze Nüsse, Kirschen, Vanille und ein Hauch von Süsse

Alk. Vol.: 43.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Panama
Herstellerinfos: Nativo

Artikel-Nr: 341704

Das Zuckerrohr für den Auténtico Nativo Rum gedeiht unter besten Bedingungen in Panama, genauer gesagt in der nährstoffreichen Erde der Herrera Region. Destilliert wird dieser Melasse-Rum in einer fast hundert Jahre alten "Column Still" in der Las Cabras Destille. Die Lagerung erfolgt in sorgfältig ausgewählten Bourbon-Fässern, die dem Rum am Ende ein besonderes Finish geben.