



Don Papa Masskara - 40% - 70cl - Rum

Das tropisch-exotische Flaschenlabel des Masskara Rums fällt direkt ins Auge. Der philippinische Rum schmeckt auffallend süss und auch ein wenig würzig. Er fällt in die Kategorie der Spiced Rums, denn er wurde nachträglich mit Honig, Calamansi und Siling Lubayo aromatisiert (von offizieller Seite wird er als "Infused Rum" bezeichnet).

Für alle, die sich mit der philippinischen Botanik nicht so gut auskennen: Calamansi ist eine Orange, Siling Lubayo eine heimische Chilisorte. Der Pot Still Rum reifte vor dem Würzen rund drei Jahre lang im Fass. Mit der Namensgebung möchte man auf das Masskara-Festival anspielen, welches mit seinen maskierten Tanzgruppen die Negros-Provinz jeden Oktober in Atem hält. Das Festival wurde 1980 initiiert, als sich die auf den Zuckerrohranbau spezialisierte Region in einer sozioökonomischen Krise befand - man wollte den Menschen das Lächeln ins Gesicht zurück zaubern.

Aroma:

süsser Honig, frische Zitrusfrüchten, kandiertes Obst und einem Hauch von pikantem Chili.



Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Philippinen
Herstellerinfos: Don Papa

Artikel-Nr: 340579

Obwohl die Philippinen die drittgrössten Rumverbraucher weltweit sind, wird hier meist nur ein relativ günstiger Rum mit niedriger Qualität produziert und verkauft. Dies wollte Steve Carroll ändern und brachte im Jahr 2011 seinen Don Papa Rum auf den Markt, der nach sieben Jahren Reifezeit in angekohlten und ausgebrannten Eichenholzfässern, die selbst von der Brennerei hergestellt werden, als auch in Ex-Bourbon-Fässern, heranreift.