



## Nativo - 15y - Rum Nativo Autentico - 40% - 70cl

Auténtico Nativo ist ein gereifter Rum aus Zuckerrohr, der in den mineralreichen vulkanischen Böden der Herrera-Region von Panama angebaut wird. Er wird in einem klassischen Kupfer- und Messingbrenner von 1922 in der Las Cabras Distillery destilliert. Dieses spezielle Verfahren verleiht dem Rum ein einzigartiges Aroma und einen unvergleichlichen Geschmack, gepaart mit einer speziellen Weiche.

### Geschmack:

Geröstete Nüsse, karamellisierte Pf laumen, mit einem Hauch Eichenholz. Die Noten sind in geschmeidige Zuckerrohrsüsse eingebettet.



Alk. Vol.: 40.0 %  
Grösse: 70 cl  
Land / Region: Panama  
Herstellerinfos: Nativo

Artikel-Nr: 340975

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.