



Nativo - 20y - Rum Nativo Autentico - 40% - 70cl

Der Rum Nativo Autentico 20 years ist ein gereifter Ron, der aus Zuckerrohr auf dem mineralreichen vulkanischen Boden der Herrera-Region in Panama angebaut wird.

Die Linie der Autentico Nativo Rums werden in 100-jährigen Kupfer- und Messingbrenner in der Las Cabras Distillery destilliert. Der Zuckerrohr wird von Hand geerntet und vor Ort mit einem ausgewiesenen Rum-Meister fermentiert und in alten Kupferkolonnen aus dem Jahre 1922 destilliert.

Dieser Rum schlummert in amerikanischen Eichenfässern aus Bourbon, die dem Ron Nativo 20years den letzten Schliff verleihen. Die Fässer durchlaufen eine Feuertau, um die eingeschlossenen Verbindungen früherer Generationen von Rum wiederzubeleben

Geschmack:

Dominierende Zuckerrohrsüsse, Fruchtkompott, geröstete Nüsse, karamellisierte Pfirsiche und Bananen, mit einem Hauch von Walnüssen und feinen Noten von Eichenholz.



Alk. Vol.: 40.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Panama

Herstellerinfos: Nativo

Artikel-Nr: 340976

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.