



Centenario - 30y - 40% - 70cl - Edicion Limitada

Für die Herstellung des Centenario Edición Limitada 30 Años Sistema Solera werden – nach der Fermentation mit der firmeneigenen Hefe, dem Brennen in Brennsäulen und Kupferbrennblasen und letztendlich der Reifung – die ältesten Fässer Centenarios geöffnet, sorgfältig vermählt und in kleinen Batches abgefüllt. Die Fässer, in denen Ron Centenario unter den besonderen, klimatischen Bedingungen heranreift, werden vor der Erstbefüllung mit Whisky zuerst ausgebrannt – nachdem der Whisky abgefüllt wurde, darf dann Centenario in diesen Weisseichenfässern ruhen.

Jedes Fass wird zudem katalogisiert und der Rum vor und nach der Lagerung sorgfältig geschmacklich getestet. Nur dadurch kann ein konstantes Aroma garantiert werden. Durch die lange, bis zu 30-jährige Reifung der verschiedenen Fässer kommt mit dem Centenario Edición Limitada 30 Años Sistema Solera ein Premium-Rum auf den Markt.

Aroma:

Walnüsse und ein Hauch von Caramell.

Geschmack:

Äusserst elegant und geschmeidig mit intensiver Schokolade und ein wenig Caramell.

Nachklang:

Lang, süss und geschmeidig mit ein wenig Eichentönen



Alk. Vol.: 40.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Costa Rica

Herstellerinfos: Centenario

Artikel-Nr: 340745

Der Ron Centenario Rum wird in Costa Rica hergestellt. Die Centenario Internacional S.A. liegt auf 1200 Höhenmetern in einer kargen Berglandschaft aus Vulkanerde. Diese fruchtbare Landschaft verleiht dem Ron Centenario sein einzigartiges Aroma. Seit über 50 Jahren wird hier der Ron Centenario hergestellt.