



## Beschreibung

Artikelnummer	10593
Marke	Abuelo
Bezeichnung	Rum Abuelo Anejo 7 anos
Inhalt	70 CL
Original Karton	6 FL
EAN-Code	7451101210127
EAN-Code Karton	7451101210196
Alkoholgehalt	40
Herkunft	Panama
Farbe	Goldener Bernstein
Duft	Sehr angenehmes Aroma mit Anklängen von floralen Komponenten, Süsse, Vanille, Karamell und braunem Zucker.
Geschmack	Vanille und Karamell in Kombination mit fruchtig-floralen Noten. Lang und ausgewogener Nachklang mit würziger, unaufdringlicher Süsse
Trinktemperatur	Raumtemperatur
Lagerbedingungen	Das frische Zuckerrohr wird nach der Ernte innerhalb von 24 Stunden in einem aufwändigen Produktionsprozess weiter verarbeitet. Traditionell wird zur Herstellung des Rum ´s ausschließlich Melasse verwendet. Im Anschluss an eine 36 bis 48-stündige Fermentation erfolgt die Destillation in unterschiedlichen Säulenbrennanlagen, sowohl zweifach als auch



Haecky Import AG

vierfach. Der gesetzlich geregelte Reifeprozess dauert mindestens 48 Monate. Die Lagerung erfolgt nicht nur in ca. 200l fassenden Ex-Bourbon-Fässern sondern auch im traditionellen Solera-Verfahren, bei dem ausgewählte Destillate nacheinander die einzelnen Solera-Stufen durchwandern.

Zutaten	Komplexer, vollmundiger Rum, der auf harmonische Weise Vanille- und Karamellnoten mit den für Panama so typischen exotischen Früchten vereint.
Verwendung	Pur oder als Basis für Cocktails z.B. Daiquiri.

