



Beschreibung

Artikelnummer	13965
Marke	Abuelo
Bezeichnung	Rum Abuelo 12 Años Two Oaks
Inhalt	70 CL
Original Karton	6 FL
EAN-Code	07451101210646
EAN-Code Karton	07451101210653
Besonderheiten	Die Besonderheit des zweiten Fasses ist, dass es zum Öffnen der Holzstruktur zunächst 60 Minuten bei 180°C getoastet wird. Anschließend wird es bei 220°C gebrannt, wodurch eine 7 bis 8 mm dicke poröse Kohlenstoffschicht entsteht. - Der TWO OAKS erhält dadurch seine Weichheit und mild-rauchigen Geschmack
Alkoholgehalt	40
Herkunft	Panama
Farbe	dunkles Mahagoni
Duft	leicht rauchig, intensive Präsenz Holz. Elegante Noten von Vanille und Kaffee, gerösteten Mandelnoten.
Geschmack	Fruchtig, intensiv holzigen Noten, eine einzigartige rauchige Süße, Gewürze, Karamell, gerösteter Kaffee und leichte Nuancen von Kolanuss.
Trinktemperatur	Raumtemperatur



Haecky Import AG

Lagerbedingungen	Der Ron Abuelo Añejo XII Años TWO OAKS Double Matured ist ein 12 Jahre alter Rum mit doppelter Fassreifung. Nach einer langjährigen Reifung in speziell ausgewählten Ex-Bourbon-Fässern wird der Rum auf extra getoastete amerikanischer Eiche nach der antiques vintage Paddle-Methode ausgebaut: nacheinander in zwei verschiedenen Fässern aus amerikanischer Eiche (Eiche ex-Bourbon, dann im Alter in Eichenfässern extra virgin verkohlt)
Verwendung	Am besten pur

