



Beschreibung

Artikelnummer	10595
Marke	Abuelo
Bezeichnung	Rum Abuelo Centuria
Inhalt	70 CL
Original Karton	6 FL
EAN-Code	7451101210158
EAN-Code Karton	7451101210189
Alkoholgehalt	40
Herkunft	Panama
Farbe	Bernsteinfarbig
Duft	Saftig-würzige Holznoten, gepaart mit weicher Vanille und Kakao.
Geschmack	Im Nachklang kräftig würzig mit leichten Tabaktönen und dem süsslichen Duft der Zuckermelasse.
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 vierfach. Der gesetzlich geregelte Reifeprozess dauert mindestens 48 Monate. Die Lagerung erfolgt nicht nur in



Haecky Import AG

ca. 200l fassenden Ex-Bourbon-Fässern sondern auch im traditionellen Solera-Verfahren, bei dem ausgewählte Destillate nacheinander die einzelnen Solera-Stufen durchwandern.

Zutaten	Streng limitierte Sonder-Abfüllung zum 100jährigen Bestehen der Firma "Abuelo". Er besteht aus bis zu 30 Jahre alten Rums der Familien Reserve.
Verwendung	Pur

