



## Description

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Numéro d'article           | 10594  |
| Marque                     | Abuelo   |
| Désignation                | Rum Abuelo 12 Años 40%   |
| Contenu                    | 70 CL  |
| Carton original            | 6 FL   |
| Code EAN                   | 7451101210134  |
| Code EAN carton            | 7451101210172  |
| Teneur en alcool           | 40   |
| Origine                    | Panama   |
| Couleur                    | Dunkler Bernstein  |
| Nez                        | Aromen von süsser Vanille und Holz, Karamellbonbon, Toffee, Leder, frische Kokosnuss.  |
| Goût                       | Buttrig weich, mit Schokoladen- Vanilletönen.<br>Nachklang: Sehr lang mit Holz, Toffee, Leder und Vanille.   |
| Température de service     | Raumtemperatur   |
| Les conditions de stockage | 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 |



Haecky Import AG

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.

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



**Haecky Import AG**

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL  
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch  
www.haecky.ch