Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

# Ron Prohibido Habanero Solera 12

Rum - Mexiko

Ron Prohibido - der verbotene Rum aus Mexiko

0,7 Liter - Vol 40%

**Artikel:** Ron Prohibido Habanero Solera 12
**Land:** Mexiko
**Alkohol:** 40%
**Aroma:** Der erste Duftanklang ist süß und sehr intensiv mit Noten von Trockenfrüchten, Rosinen und Pflaumen. Das Aroma umfasst ein breites Spektrum: Vanille, Holz, Walnuss, Butter, Schokolade und Kaffee.
**Geschmack:** Rosine, Pflaume, Nussbaumholz mit Anklängen von Schokolade und Kaffee.
**Abgang:** Lang anhaltend und seidenweich.
**Besonderheit:** Zwölf Jahre lang im Solera-Verfahren gereift und mit einem Hauch Rosinenwein abgerundet.

Ron Prohibido - der verbotene Rum aus Mexiko

Rum war zur damaligen Zeit auch bekannt als "Chinguirito", der aufgrund der Prohibition bis 1796 in Mexiko verboten war. In Anlehnung an die Prohibition bekam dieser einmalige Rum auch den einmaligen Namen Ron Probihido, der treffender nicht sein könnte.

Die Prohibition bis 1796 Neu-Spanien (Mexiko)

in Mexiko-Stadt und im Umland durften nur Messwein, Mezcal, Aguardiente und weißer Pulque hergestellt werden.

Das unter dem Namen Chinguirito oder Habanero bekannte Getränk war aus moralischen und gesundheitlichen Gründen verboten worden, da unter dem Einfluss dieses Getränks die Konsumenten nach seiner Einnahme großen und verheerenden Schaden an der Gesellschaft angerichtet haben sollen.
Das Gericht hat daraufhin entschieden, dieses Getränk zu verbieten und diejenigen, die es zu sich nehmen, mit hohen Geldbußen zu belegen und damit hart zu bestrafen. Es ging sogar so weit, dass spanische Bürger, die dieses Getränk konsumierten, ihre Eigentumsrechte verlieren und verbannt werden konnten.

Wäre es zum Beispiel zu einer Beschwerde gekommen im Hinblick auf den Konsum dieses Getränks, hätte es eine umfangreiche Untersuchung durch die Behörden gegeben. Bemerkenswert war auch, dass nicht nur die Hersteller, sondern auch Wirte, Zuckerrohrbauern und Destillerien bestraft werden konnten. Sogar Bürger die nicht spanischer Herkunft waren, wurden nach dem Konsum von Chinguirito ausgepeitscht.

Das Kolonialgesetz verbot die Herstellung jedes Produkts, durch das sich die Steuereinnahmen von Spanien verringert hätten. Die Behörden konnten und haben Hersteller von Chinguirito verfolgt. Wer dieses Gesetz brach, wurde von der Katholischen Kirche exkommuniziert.

Marques de Cuba

Bis zum Jahr 1700 erreichten Schiffe, die mit spanischen Produkten vollgeladen waren die Kolonien der Neuen Welt. In Fässern gelagerter süßer Wein erfreute sich großer Beliebtheit. Die Fässer wurden nach der Verwendung geleert, mit Chinguirito gefüllt, dem in Mexiko produzierten Rum, und nach Spanien zurück geschickt. Der Rum in den für den süßen Wein vorgesehenen Fässern

reifte währen der Rückreise nach Spanien, nahm den Geschmack und den Duft dieser Fässer an und erhielt dadurch ganz besondere Eigenschaften.
Das Produkt, das sich daraus ergab, erlangte in Spanien große Beliebtheit. Die lokalen Hersteller sahen es als eine Bedrohung für den Vertrieb ihrer eigenen Produkte an, als Folge verbot der König von Spanien die Herstellung dieses Rums in der Neuen Welt.

Chinguirito ist auch unter dem Namen Habanero bekannt, was darauf zurück zu führen ist, dass der letzte Aufenthalt auf der Rückreise nach Spanien in Habana, Kuba stattfand.

Moderne trifft Geschichte

Bei Ron Prohibido handelt es sich um einen handwerklich hergestellten Premium-Rum, der gemäß dem Solera-Verfahren 12 Jahre lang reift. Seinen ausgeprägt süßsauren Geschmack erhält er durch die Kombination von Rumsorten verschiedener Reifungsgrade und die Abrundung mit einem Hauch von Rosinenwein. Diese Mischung führt zu einem breiten Spektrum delikater Aromen und Geschmacksnoten.

**Produktdetails**

**Weitere Angaben**

| | |
|---|---|
| **Ursprungsland:** | Mexiko |
| **Unternehmen:** | Fraternity Spirits Mexico |
| **Anschrift:** | Cofre de Perote 359 - 9 Lomas de Chapultepec Mexico City, 11000 |
| **Inverkehrbringer:** | Sierra Madre Trend Food GmbH |
| **Anschrift:** | Rohrstrasse 26, D-58093 Hagen |

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com
**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91
EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 06.03.2024