



Conde de Cuba 7 Anos

Rum - Cuba

Typischer kubanischer Rum, gereift im Solera-Verfahren.

Alter 7 J. - 0,7 Liter - Vol 38%

€ 38,50 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 26,95

Artikel: Conde de Cuba 7 Años

Land: Kuba

Region: Las Tunas

Rum-Typ: Melasse-Rum

Destille: The Ron Sevilla Factory

Alter: 7 Jahre im Solera-Verfahren gereift.

Fass: Eichen-Fässer 220 oder 380 Liter

Alkohol: 38%

Aroma: Exquisites und gut ausbalanciertes Aroma; harmonische Verbindung von intensiven und unvergesslichen Vanillearomen.

Geschmack: Am Gaumen Essenzen von Zuckerrohr, sowie ein äußerst langes Finish.

Der typische cubanische Rum "Conde de Cuba" wird destilliert, gereift und abgefüllt in der Destillerie "The Ron Sevilla Factory" gelegen im Südosten Cubas in der Provinz Las Tunas. Dort herrscht ein perfektes Klima für den Zuckerrohranbau. Das heimische Zuckerrohr "Medialuna" wird nicht nur auf der Plantage geerntet, sondern die gesamte Produktion findet innerhalb der Plantage statt. In der dort seit 1946 existierenden Destillerie arbeiten ca. 25 Mitarbeiter, die den Conde de Cuba zu 100% von Hand fertigen. Nach der Ernte wird das Zuckerrohr gepresst und der Zuckerrohrsaft wird gekocht. Die daraus gewonnene Melasse wird in großen Tanks mit Hilfe von Hefen fermentiert. Die Destillation erfolgt in 5 Kupfer-Column Stills. Anschließend reifen die Destillate vor Ort für mehrere Jahre in Eichen-Fässern.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Kuba

Inverkehrbringer: Rives Distillery S.A.

Anschrift: C/ Aurora 4, 11500 El Puerto de Santa María, Cádiz, Spanien

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: 28.06.2022