



## Conde de Cuba 11 Anos

Rum - Cuba

Typischer kubanischer Rum, gereift im Solera-Verfahren.

Alter 11 J. - 0,7 Liter - Vol 38%

**Artikel:** Conde de Cuba 11 Años

**Land:** Kuba

**Region:** Las Tunas

**Rum-Typ:** Melasse-Rum

**Destille:** The Ron Sevilla Factory

**Alter:** 11 Jahre

**Fass:** Eichen-Fässer 220 oder 380 Liter

**Beschreibung:** Die lange Lagerung hebt das holzige Aroma hervor. Gleichzeitig schafft sie aber auch ein Gleichgewicht zwischen der Zartheit fruchtiger Aromen und der Robustheit von Aguardentien.

**Alkohol:** 38%

**Aroma:** Exquisites und gut ausbalanciertes Bouquet mit feinsten Aromen von Karamell, süßen Früchten, wie zum Beispiel Orangen und getrockneten Kirschen.

**Geschmack:** Zu Beginn etwas nussig, aber auch die fruchtigen Aromen aus dem Bouquet zeigen sich hier.

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](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 27.09.2019