



## Conde de Cuba 15 Anos

Rum - Cuba

Das Design der Flasche soll an das „C“ in Cuba und CONDE DE CUBA erinnern.

Alter 15 J. - 0,7 Liter - Vol 38%

**Artikel:** Conde de Cuba 15 Años

**Land:** Kuba

**Region:** Las Tunas

**Rum-Typ:** Melasse-Rum

**Destille:** The Ron Sevilla Factory

**Alter:** 15 Jahre

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

**Alkohol:** 38%

**Farbe:** Bernstein

**Aroma:** Sehr intensives Bouquet mit Aromen von Eichenholz. Sowohl trocken als auch süß.

**Geschmack:** Am Gaumen dann Noten von Karamell-, Kaffee- und dunkle Schokolade.

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 Zuckerrohrsafte 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: 24.05.2023