



Ron Prohibido Reserva 22

Rum - Mexiko

Ron Prohibido - der verbotene Rum aus Mexiko - aromatisch und komplex.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 58,50 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 40,95

Artikel: Ron Prohibido Reserva 22

Land: Mexiko

Beschreibung: Im Solera-Verfahren gereift in den 22 besten verfügbaren amerikanischen Eichenfässern. Einige Fässer werden mit Pekannuss- und Mandelschalen sowie Pfirsichen aus dem mexikanischen Staat Zacatecas befüllt; die Übrigen enthalten Guarapo. Guarapo ist der Saft, der direkt nach der Ernte während des Mahlprozesses vom Zuckerrohr extrahiert wird und die Grundlage des Ron Reserva 22 ausmacht.

Alkohol: 40%

Farbe: Bernsteingold

Aroma: Aromatische Noten von Zuckerrohrsirup, Vanille, Pfirsich, Kakao, Karamell, Pekannuss, Mandel, Anis, Zimt, Nelken und Holz begleitet von rauchigen Noten.

Geschmack: Am Gaumen zeigen sich Aromen nach Pfirsich, Vanille, Nüssen, Nelke, Zuckerrohrsirup, Karamell, Mandeln, Pekannüssen und Minze, kombiniert mit Holz und rauchigen Tabaknoten.

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 Prohibido, 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 Destillieren 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.

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: 11.09.2019