



Ron Colon Salvadoreno High Proof Coffee Infused Rum 55,5%

Spirituose - Rum-Basis

0,7 Liter - Vol 55,5%

€ 42,14 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 29,50

Artikel: Ron Colón Salvadoreño High Proof Coffee Infused Rum

Land: El Salvador

Kategorie: Spirituose auf Rum-Basis

Alkohol: 55,5%

Charakteristik: Reichhaltige Schokoladennoten, fruchtige Kirschnoten und eine dezent bittere Note der Bourbon Kaffeebohnen verbinden sich durch Mazeration mit dem wunderbar komplexen und vielschichtigen Ron Colón Salvadoreño. Kein Zucker, keine Farbe, nur Kaffeebohnen, die den Rum sehr ansprechend ergänzen. Ein verführerisches Geschmackserlebnis.

Besonderheit: Nicht kaltgefiltert.

Serviervorschläge: Für den puren Genuss, sowie moderne Interpretationen klassischer Cocktails wie Espresso-Martini, Old Fashioned oder Negroni.

Für diesen Kaffee-mazerierten Ron Colón Salvadoreño werden Bourbon Kaffeebohnen aus der El Ciprés Region verwendet. Sie wachsen in einer Höhe von 1700m Höhe, direkt neben El Salvadors berühmten Vulkan „Santa Ana“.

Das besondere an Bourbon Kaffeebohnen ist deren schöne buttrige Süße. Dafür werden die Bohnen zunächst vier Wochen natürlich getrocknet, wobei sie regelmäßig von Hand gewendet werden, um sicher zu stellen, dass sie gleichmäßig trocknen können. Dieser langsame Prozess gibt der Bohne die notwendige Zeit mit der natürlichen Süße der Kirsche (Die Frucht um die Bohne) zu interagieren und gibt so der fertigen Bohne einen eher fruchtigen Geschmack. Der natürliche Prozess bringt außerdem eine komplexe und außergewöhnliche Aromatik mit sich – perfekt, um sie mit Rum zu vereinen.

Nach dem Trocknungsprozess wird die Kirsche entfernt und die Bohnen nach North Carolina zur Jags Head Kaffeerösterei verschifft. Röstmeister Andres verwendet eine mittlere Röstungsstufe „Medium Roast“. Diese gibt den Bohnen einen reichhaltigen Schokoladengeschmack, fruchtige Kirschnoten und eine dezente bittere Note. Im letzten Arbeitsschritt werden die Bohnen im High Proof Rum für 48 Stunden mazeriert. In dieser Zeit können sich die Kirsch-, Schokoladen-, und Honignoten der Kaffeebohnen mit dem Rum vereinen. Der Rum wird nicht kaltgefiltert, sodass die für den Geschmack wichtigen Kaffeeöle vollständig erhalten bleiben.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: El Salvador

Unternehmen: WEG Naar

Anschrift: Bakel 2, 5709 Ja Helmond, Niederlande

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: 02.01.2023