

# RUM ARTESANAL

Venezuela · C.A.D.C Distillery · Cask No. 2

Venezuela ist bekannt für seinen guten Rum. In dem Land, in dem die Vielfalt der Natur keine Grenzen kennt, wird unter anderem Ron Botucal und Pampero hergestellt.

In der Nähe des Nationalparks Yurubi, genauer in San Felipe, liegt die Destillerie CORPORACION ALCOHOLES DEL CARIBE SA, kurz C.A.D.C. (In Venezuela CACSA).

Seit 1993 wird aus Melasse meist sehr reiner und hochalkoholischer Rum hergestellt. Nur wenige Liter finden den Weg in Reifefässer um so ein paar Jahre zu altern und sich zu entwickeln.

Bei unserem Fass No. 2 handelt es sich um einen Single Cask Rum, der hier in Deutschland nach der Ankunft noch eine kurze Zeit in einem Pedro Ximinez Sherry Cask zum perfekten Finish reifen durfte. Das importierte Fass hatte schon eine sehr dunkle Farbe und sehr intensive Aromen, aber das Finish gibt dem Rum seinen letzten Schliff.

Destilliert:	03/2004
Abgefüllt:	08/2018
Alkoholgehalt:	55,3 % vol.
Rumart:	Pot Still/Column Still · Melasse
Fassart:	PX Sherry Cask Finish
Aromen:	Tief dunkel im Glas, mit einer starken Viskosität. In der Nase zuerst Sherry, dann öffnen sich langsam die dunkeln Rum Nuancen nach Zartbitter, Rosinen und dunklen Früchten.
Stil:	Spanischer Stil
Flaschengröße/Anzahl:	500 ml / 356 Fl.
	nicht kühlfiltriert - nicht gefärbt

