

# RUM ARTESANAL

Panama · Don José Distillery · Cask No. 50

Die Geschichte von Zuckerrohr und Rum in Panama beginnt mit Don José Varela Blanco, einem spanischen Einwanderer, der 1908 die Zuckerfabrik San Isidro in der Nähe des geographischen Zentrums des Landes in der Stadt Pesé errichtete.

Varela Hermanos SA, der größte Hersteller und Abfüller von Zuckerrohrspirituosen in Panama. Heute betreibt das Unternehmen die Destilería Don José, wo aus Zuckerrohrsaft und Melasse Rum hergestellt wird..Der Zucker wird auf den 800 Hektar Zuckerrohrfeldern rund um die Stadt Pesé von Hand geschlagen, in der Brennerei gepresst und anschließend in einer Column Still Anlage destilliert. Ein Teil des Zuckerrohrs wird zuerst zu Zucker verarbeitet und die daraus entstehende Melasse wird destilliert.

Das Einzelfass No. 50 wurde im Januar 2006 destilliert. Also im ersten Produktionsmonat der Destille, die von Januar bis Mai andauert. Der Rum lag 12 Jahre in einem spitzenmäßigen Fass. Selten kommt ein Fass in so einem Zustand aus Zentralafrika zu uns. Das dies eine Erstbelegung nach dem Bourbon ist, zeigt auch die Farbe des Rums.



Destilliert:	01/2006
Abgefüllt:	08/2018
Alkoholgehalt:	57,5 % vol.
Rumart:	Pot Still· Melasse
Marque:	PMD
Aromen:	In der ersten Nase stößt man überraschender Weise sofort auf Tabak. Dann folgen Aromen von Früchten wie Ananas, Orange und Granatapfel mit einem Hauch Karamell.
Stil:	Spanischer Stil
Faschengröße/Anzahl:	500 ml / 356 Fl.

nicht kühlfiltriert - nicht gefärbt