Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Cadenhead´s Brazilian Rum

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Der brasilianische Rum, der nach 12 Jahren in Großbritannien zur vollen Reife gelangt, wird unter der Aufsicht von Cadenhead´s hergestellt. Das vor allem unter Whisky- und auch Rum-Kennern bekannte Label widmet nun auch dem brasilianischen Zuckerrohr mehr
Preis: 37,69 €
Bewertung: noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
Hersteller unbekannt

Der brasilianische Rum, der in Großbritannien zur vollen Reife fand, wird unter der Aufsicht von Cadenhead´s hergestellt. Das vor allem unter Whisky- und auch Rum-Kennern bekannte Label widmet nun auch dem brasilianischen Zuckerrohr mehr Aufmerksamkeit.

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Dieser Rum ist ähnlich dem 12-jährigen brasilianischem Rum von Cadenheads - nur etwas milder. Geschmacklich liefert der ein Jahr ältere gereifte Rum ebenso Noten von Mandarine, Satsuma, Trockenfrüchten, Datteln, Laritz und Anissamen. Der Abgang fällt trocken aus und wird im Hintergrund von Rhabarbertönen begleitet.
Dieser Rum braucht Luft, damit er sich entfalten kann. Nach dem Eingießen sollte man ihm also Zeit geben. Je länger er steht, desto milder wird er.
Dieser aus Melasse - und nicht wie bei Cachaça üblich, aus frischem Zuckerrohrsaft - hergestellte Rum besitzt 46% Alkohol. 13 Jahre reifte er in Eiche. Sein Finish bekam er durch die Lagerung in Großbritannien. So zeigt er eine weiche Note und durch das Eichenholz die typischen Aromen von Honig und Vanille, wie sie auch bei Whisky und Cognac auftreten.
Brasilien ist ja eher bekannt für seine geschmackliche Vielfalt der Cachaça-Sorten und weniger für Rum. Dabei beweist dieser Rum, dass Zuckerrohr auch erst zu Melasse und dann mit Wasser verdünnt zu einem aromenreichen Rum verarbeitet werden kann. Er glänzt weniger mit süßen Noten wie Karamell, er zeigt eher feine vielschichtige Obsttöne. Er ist aber trotzdem ein Rum und lehnt sich nur ganz dezent an die brasilianische Nationalspirituose Cachaça an.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 46%
Typ: 13 Jahre gereift - Eiche - Lagerung in Großbritannien und Brasilien

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.