



Panama, Melasse Rum

Zafra Master Reserve 21y 40%

Herkunft

Panama

Allergenhinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

40.00%

Charakter

Die Basis zur Herstellung von Rum Zafra ist hochwertiges Zuckerrohr aus Panama, welches von Januar bis Mai, in der "Zafra", geerntet wird. Nach der Destillation in einer kleinen Brennsäule lagert dieser Rum 21 Jahre lang in Bourbonfässern. In der Nase mit Aromen von Eiche, Rosinen, Toffee und Vanille sowie Noten von frischem Karamell. Am Gaumen zeigt er sich süß und trocken, mit Aromen von Birnen, Johannisbeeren und getrockneten Aprikosen. Dazu dezente Noten von Holz, Muskat und Bourbonvanille.

Produzent/Marke

Diverse