

RON CENTENARIO.

30 Años Edición Limitada Ron Sistema Solera

Für die Herstellung des *Centenario Edición Limitada 30 Años Sistema Solera* werden – nach der Fermentation mit der firmeneigenen Hefe, dem Brennen in Brennsäulen und Kupferbrennblasen und letztendlich der Reifung – die ältesten Fässer *Centenarios* geöffnet, sorgfältig vermählt und in kleinen Batches abgefüllt. Die Fässer, in denen *Ron Centenario* unter den besonderen, klimatischen Bedingungen heranreift, werden vor der Erstbefüllung mit Whisky zuerst ausgebrannt – nachdem der Whisky

abgefüllt wurde, darf dann *Centenario* in diesen Weisseichenfässern ruhen.

Jedes Fass wird zudem katalogisiert und der Rum vor und nach der Lagerung sorgfältig geschmacklich getestet. Nur dadurch kann ein konstantes Aroma garantiert werden. Durch die lange, bis zu 30-jährige Reifung der verschiedenen Fässer kommt mit dem *Centenario Edición Limitada 30 Años Sistema Solera* ein Premium-Rum auf den Markt.



Tasting Notes

Aroma:	Walnüsse und ein Hauch von Caramell.
Geschmack:	Äusserst elegant und geschmeidig mit intensiver Schokolade und ein wenig Caramell.
Nachklang:	Lang, süss und geschmeidig mit ein wenig Eichentönen.

Centenario Internacional S.A.

Der *Ron Centenario Rum* wird in Costa Rica hergestellt. Die *Centenario Internacional S.A.* liegt auf 1200 Höhenmetern in einer kargen Berglandschaft aus Vulkanerde.

Diese fruchtbare Landschaft verleiht dem *Ron Centenario* sein einzigartiges Aroma. Seit über 50 Jahren wird hier der *Ron Centenario* hergestellt.

Artikel-Nr. 174247

Flaschengrösse: 70 cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Verpackung: Kartonkiste

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 7441001174247

Karton: 17441001174244

