



Don Papa Masskara Ron

Das tropisch-exotische Flaschenlabel des Masskara Rums fällt direkt ins Auge. Der philippinische Rum schmeckt auffallend süß und auch ein wenig würzig. Er fällt in die Kategorie der Spiced Rums, denn er wurde nachträglich mit Honig, Calamansi und Siling Lubayo aromatisiert (von offizieller Seite wird er als "Infused Rum" bezeichnet). Für alle, die sich mit der philippinischen Botanik nicht so gut auskennen: Calamansi ist eine Orange,

Siling Lubayo eine heimische Chilisorte. Der Pot Still Rum reifte vor dem Würzen rund drei Jahre lang im Fass. Mit der Namensgebung möchte man auf das MassKara-Festival anspielen, welches mit seinen maskierten Tanzgruppen die Negros-Provinz jeden Oktober in Atem hält. Das Festival wurde 1980 initiiert, als sich die auf den Zuckerrohranbau spezialisierte Region in einer sozioökonomischen Krise befand - man wollte den Menschen das Lächeln ins Gesicht zurück zaubern.

La Tondeña Distilleria, Bago Inc.

Obwohl die Philippinen die drittgrössten Rumverbraucher weltweit sind, wird hier meist nur ein relativ günstiger Rum mit niedriger Qualität produziert und verkauft.

Dies wollte Steve Carroll ändern und brachte im Jahr 2011 seinen Don Papa Rum auf den Markt, der nach sieben Jahren Reifezeit in angekohlten und ausgebrannten Eichenholzfässern, die selbst von der Brennerei hergestellt werden, als auch in Ex-Bourbon-Fässern, heranreift.



Tasting Notes

Aroma: süsser Honig, frische Zitrusfrüchten, kandiertes Obst und einem Hauch von pikantem Chili.

Artikel-Nr. 34057990

Flaschengrösse: 70 cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Verpackung: Tube

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 4809015157183

Karton: 24809015157187