

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.



Centenario Internacional S.A.

Der *Ron Centenario Rum* wird in Costa Rica hergestellt. Die *Centenario International 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.

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.

Artikel-Nr. 340745

Flaschengröße: 70 cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Verpackung: Kartonkiste

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 7441001174247

Karton: 17441001174244