

Las Cabras Distillery



Auténtico Nativo 15 Años Ron de Panama

Auténtico Nativo ist ein gereifter Rum aus Zuckerrohr, der in den mineralreichen vulkanischen Böden der Herrera-Region von Panama angebaut wird.

Er wird in einem klassischen Kupfer- und Messingbrenner von 1922 in der Las Cabras Distillery destilliert.

Dieses spezielle Verfahren verleiht dem Rum ein einzigartiges Aroma und einen unvergleichlichen Geschmack, gepaart mit einer speziellen Weiche.



Auténtico Nativo

Das Zuckerrohr für den *Auténtico Nativo Rum* gedeiht unter besten Bedingungen in Panama, genauer gesagt in der nährstoffreichen Erde der Herrera Region.

Destilliert wird dieser Melasse-Rum in

einer fast hundert Jahre alten "Column Still" in der Las Cabras Destille.

Die Lagerung erfolgt in sorgfältig ausgewählten Bourbon-Fässern, die dem Rum am Ende ein besonderes Finish geben.

Tasting Notes

Geschmack: Geröstete Nüsse, karamellisierte Pflaumen, mit einem Hauch Eichenholz. Die Noten sind in geschmeidige Zuckerrohrsüsse eingebettet.

Artikel-Nr. 850626

Flaschengröße: 70 cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Verpackung: Gift Box

EAN-Code

Flasche: 7451105850626



Langatun Distillery AG High Spirits Distribution Eyhalde 10 4912 Aarwangen
Sales: +41 62 916 00 28 sales@langatun.ch