



Auténtico Nativo 20 Años Ron de Panama

Der Rum Nativo Autentico 20 years ist ein gereifter Ron, der aus Zuckerrohr auf dem mineralreichen vulkanischen Boden der Herrera-Region in Panama angebaut wird.

Die Linie der Autentico Nativo Rums werden in 100-jährigen Kupfer- und Messingbrenner in der Las Cabras Distillery destilliert.

Der Zuckerrohr wird von Hand geerntet und vor Ort mit einem ausgewiesenen Rum-Meister fermentiert und in alten Kupferkolonnen aus dem Jahre 1922 destilliert.

Dieser Rum schlummert in amerikanischen Eichenfässern aus Bourbon, die dem Ron Nativo 20 years den letzten Schliff verleihen.

Die Fässer durchlaufen eine Feuer- taufe, um die eingeschlossenen Verbindungen früherer Generationen von Rum wiederzubeleben.



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 Destillerie.

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

Tasting Notes

Geschmack: Dominierende Zucker- rohrsüsse, Frucht- kompott, geröstete Nüsse, karamelli- sierte Pfirsiche und Bananen, mit einem Hauch von Walnüs- sen und feinen Noten von Eichenholz.

Artikel-Nr. 850886

Flaschengrösse: 70 cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Verpackung: Gift Box

EAN-Code

Flasche: 7451105850879
