

002015

RON BOTRAN COBRE



Botran



Guatemala



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ron Botran Cobre ist ein hochwertiger Blend aus bis zu 20 Jahren alten Premiumrums. Er wird sorgfältig destilliert und wird durch die Zugabe von Nelken, Kardamom, Ingwer und Zimt harmonisch vollendet. Durch die schonende Reifung im Solera-System und finale Reifung in Portweinfässern, fasziniert Botran Cobre mit komplexen Aromen von Gewürzen und Holz und besticht durch einen langen Abgang.

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Rum
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	7401005011344 77401005011343

ANALYSE

Alkoholgehalt	45.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn



PRODUZENTEN-INFO

Die Botran Familie gründete Mitte des 20. Jahrhunderts die Marke Botran. Die fünf Brüder kamen aus Burgos, Spanien, mit der Idee, das ideale Klima Guatemalas für die Rumproduktion zu nutzen. Der Rum wird in der geschichtsträchtigen Industrias Licoreras de Guatemala produziert. Die eigenen Zuckerrohrplantagen befinden sich in Retalhuleu, im Süden von Guatemala. Der Rum aus dem Hause Botran wird aus Virgin Cane Honey hergestellt, ein besonderer Zuckerrohrsirup, der eine hohe Qualität besitzt. Der frische Zuckerrohrsirup wird vor der Destillation langsam erhitzt, damit das Wasser verdunstet und der wertvolle „Virgin Cane Honey“ entsteht. Die Reifung erfolgt im Solera System, das sich aus Whisky-, Sherry und Portweinfässern zusammensetzt, ein einzigartiges System in der Welt der Rums.