

719123

BOTRAN RARE BLEND - EX-FRENCH WINE CASK



Botran



Guatemala



ARTIKELBESCHREIBUNG

Hergestellt aus Virgin Cane Sugar, eine besondere Art von Zuckerrohr-Sirup und reift in 5 verschiedenen Fässern: neue Amerikanische Whiskey-Fässer, getoastete Amerikanische Whiskey-Fässer, Sherry-Fässer, Portwein-Fässer und Französische Wein-Fässer. Der Blend aus 8-25 Jahre-alten Rums erstrahlt in einem intensiven Mahagoni-Ton. In der Nase tiefes Holzaroma eines französischen Weins, Anklänge von Vanille, Nüssen, Trockenfrüchten und Gewürzen. Am Gaumen findet sich ebenfalls das typische Aroma der französischen Weinfässer, delikate Noten von Vanille, Karamel und Gewürzen mit einem fruchtigen Finish.

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Rum
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	7406293000087 17406293000084

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn DE



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 Zuckerrohrsaft 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.