

719125

## BOTRAN RARE BLEND - EX-AGAVE CASK



Botran



Guatemala



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Bei diesem Rum handelt es sich um einen Blend im von Botran adaptierten Solera-System („Dynamic Aging“), der in 5 verschiedenen Fässern gealtert ist: Ex-American Whisky, Ex-American Whisky Medium Toasted, Ex-Sherry (Oloroso), Ex-Port (Tawny) und zu guter letzt: Ex-Agave Spirituose. Die verschiedenen Fässer sowie das spezielle Herstellungsverfahren von Botran (es wird keine Melasse, sondern frisch gepresster Zuckerrohr-Saft genutzt) machen diesen Rum zu etwas ganz besonderem. Dunkles Mahagoni mit goldenen Untertönen, in der Nase sowie am Gaumen sind Holz-Aromen und subtile Noten von Agave, Vanille und zitrischen Aromen zu spüren. Am besten genießt sich dieser Rum pur oder auf Eis.

### ARTIKELDATEN

|                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| Spirituosentyp           | Rum                             |
| Gebinde                  | 6 / 0.700 l                     |
| Verschluss               | Naturkorken                     |
| EAN Flasche / EAN Karton | 7406293000308<br>17406293000305 |

### ANALYSE

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

### INHALT UND NÄHRWERT

|                            |                                                                     |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Allergene und Zusatzstoffe | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene |
| Inverkehrbringer           | Wein Wolf GmbH<br>53227 Bonn<br>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.