

Central America XO Rum

Diese Flasche Central America Extra Old (XO) Rum wurde in Nicaragua und Guatemala aus fermentierter Melasse säulendestilliert und in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischer Eiche für kühlere Bergebenen gereift, um einen sanften und milden Abgang zu erzielen. Dieser Ausdruck zelebriert die wahre Essenz seines Terroirs und wird erst auf dem Höhepunkt seiner Reife abgefüllt, um dem raffinierten Gaumen ein reichhaltiges und dennoch weiches Geschmackserlebnis zu bieten.

Aroma: Reichhaltiges Toffee und gebrannter Zucker, abgerundet durch etwas Zitronenöl

Geschmack: Bei der Verkostung entdeckt man süßen Kakao und warmes Leder, abgerundet mit leichten Gewürzen

ABV: 43.0%

Bottle: 70cl

