

Papa's Pilar Ernest Hemingway Flagship Dark

Der schmackhafte Papa's Pilar Dark Rum ist ein Solera-Rum und gleichzeitig auch ein Blended Rum. Das Solera-Verfahren sieht es vor, dass kurz gereifte und lang gelagerte Destillate mehrfach in speziellen Fässern vermählt werden, bis ein faszinierender Blend mit den verschiedensten Charakterzügen entsteht. Das Besondere an diesem Produkt ist, dass dabei nicht Rum von derselben Destillerie, sondern aus mehreren Ländern miteinander kombiniert wurde. Der Abfüller aus den USA hat sich auf hochwertige Destillate aus der Karibik, Mittelamerika und Florida verlassen. Der Papa's Pilar Dark Rum umfasst dabei sowohl schweren pot still Rum als auch leichten column still Rum. Die Lagerung nach dem Solera-System erfolgte in Amerika, wobei drei Fasstypen - erst amerikanische Bourbonfässer und portugiesische Portweinfässer, für das Finishing dann zu guter Letzt spanische Sherryfässer - zum Einsatz kamen.

Aroma: Das Aroma offenbart Noten von Kaffee, Gewürzen, Süsse von Toffee sowie Rosinen

Geschmack: Er begeistert mit Marmelade, Orangenschalen, Süsse und einen Unterton von Bitterkeit

ABV: 43.0%

Bottle: 70cl

grape & grain CUSTODIANS OF CULTURE

