



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

RUM BACARDI CARTA BLANCA BACARDI



Bahamas /



70cl, 38% Vol.



9601032

CHF 23.80

Der Bacardi Superior Carta Blanca gilt als Aushängeschild der Marke. Hergestellt wird er in einem aufwendigen Verfahren aus zwei unterschiedlichen Destillaten (Aguardiente und Redestilato). Nach einer vierfachen Destillation folgt dann eine fünffache Holzkohle-Filterung. Anschliessend lagert er ein Jahr lang in amerikanischen Weisseichenfässern.

Für gerade mal 3'500 Pesos (umgerechnet knapp 200 CHF) kaufte Don Facundo Bacardi Masso 1862 die erste Bacardi Rum-Destillerie in der Calle Matadero in Santiago de Cuba. Damit war der Geburtsort für eine neue Art der Rumproduktion geschaffen, denn Don Facundo merkte rasch, dass die aktuellen Rums zu ungerieft und herb für die aufstrebende, kultivierte Mittelschicht Kubas waren. Deshalb führte er neue Techniken ein, die er sich von europäischen Produktionsmethoden abschaute oder gar selbst entwickelte. Zudem verwendete er qualitativ hochwertige Zutaten, darunter eine einzigartige Hefeart, die er in den Zuckerrohrfeldern um Santiago de Cuba entdeckt hatte. Don Facundos Innovation zahlte sich aus: Heute hat sich Bacardi längst als Klassiker unter den Rum-Marken etabliert. Bereits in achter Generation wird das Unternehmen erfolgreich geführt.

Degustationsnotizen

für Drinks und Cocktails, wie z.B. für den klassischen "Daiquiri" oder "Mojito"

Vinifikation

Aus zwei unterschiedlichen Destillaten (Aguardiente und Redestilado) verschnitten, durch Holzkohle filtriert, in amerikanischen Weisseichen-Fässern gereift

Charakter

In der Nase mit leichter Frische, ein wenig Würze, Pfeffer sowie alkoholischer Schärfe. Im Geschmack zeigen sich Nuancen von tropischen Früchten, braunem Zucker und Vanille.