



## ZWEIFEL

WEINE &  
GETRÄNKE



### RUM HAVANA CLUB ESPECIAL HAVANA CLUB



Kuba / Santa Cruz del Norte



70cl, 40% Vol.



9601081

Der Havana Club Añejo Especial genießt eine doppelte Reifung. Was das bedeutet? Nun, zunächst ruht der Rum einige Jahre lang in typisch amerikanischen Weisseichenfässern, die ehemals mit Whiskey befüllt waren. Danach reift der Rum nochmals in frisch ausgekohnten Fässern. Die Auskohlung ist ein wichtiger Vorgang in der Fasspflege, um sicherzustellen, dass die Flüssigkeiten die gewünschten Farbtöne und Aromastoffe von der geschaffenen Schicht aus verbranntem Holz und karamellisiertem Zucker aufnehmen. Mit einer Lagerzeit von vier bis fünf Jahren darf sich dieser Zuckerrohrschnaps stolz als "Añejo" bezeichnen lassen. Sein Geschmacksprofil kennzeichnet sich durch Noten von Honig und Vanille, Zimt, Tabak und Rauch, Orangenschalen sowie Eichenholz. Idealerweise mischt man den Rum mit Cola und einem Schuss Limette - allerdings ist der Cuba Libre nicht der einzige Cocktail, der von dem Havana Club Añejo Especial profitiert. Der Rum eignet sich für eine ganze Palette an Drinks und Cocktails.

#### Degustationsnotizen

pur oder für diverse Drinks und Cocktails (insb. Cuba Libre)

---

#### Vinifikation

in amerikanischen Whiskey-Fässern und frisch ausgebrannten Fässern gereift

---

#### Charakter

mit Noten von Honig und Vanille, Zimt, Tabak und Rauch, Orangenschalen sowie Eichenholz

---