



## 12 YO Sherry Cask Finish Dominicana Ron Esclavo

Dieser Rum stammt nicht nur aus einem 12-jährigen Solera-System, sondern reifte anschließend auch noch in einem traditionellen Sherry-Fass! Das ist nicht nur ungewöhnlich, sondern verleiht ihm auch noch das gewisse Extra!

Weintyp	<b>Spirituose</b>
Produzent	<b>Ron Esclavo</b>
Rebsorte(n)	<b>Zuckerrohr</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>46 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2030</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Wine in Black-Bewertung: 92 P

Rum-Blends aus der Dominikanischen Republik sind hierzulande inzwischen heiß begehrt. Verwunderlich ist das nicht. Denn schließlich kommen bei der Bereitung nicht nur verschiedene Solera-Systeme zum Einsatz, sondern auch besondere zusätzliche Ausbaumethoden. Da hat man sich die schottische Speyside mit ihren weltweit bekannten Whiskey-Sorten zum Vorbild genommen, wo inzwischen gerne eine zusätzliche Reifung in Sherry-Fässern stattfindet. Genau diese Methode wird auch beim 12 YO Sherry Cask Finish Dominicana von Ron Esclavo angewendet, die so für das gewisse Extra an Geschmack sorgt. Ebenso außergewöhnlich wie gut - und sehr limitiert. Es sind nur 4.600 Flaschen weltweit auf den Markt gekommen.

### Tasting Note

In einem tiefen Bernsteininton schimmert der Rum im Glas. Der Einfluss des Sherry-Fasses ist bereits in der Nase wahrnehmbar, der sich durch kräftige Noten von roter Johannisbeere, Pflaume und Kirsche sowie Eichen-Aromen äußert. Am Gaumen beeindruckt die intensive und doch cremige Struktur des Rums. Hier fällt vor allem die perfekte Balance zwischen Frucht und Fassausbau auf sowie der sanfte Charakter, den der Rum bei aller Intensität mit sich bringt. Eine leichte Bitternote leitet das überragend lange Finish ein.

## **Passt zu**

Dieser Rum ist ein idealer Begleiter an einem ruhigen Abend, den man einfach in aller Stille genießen möchte. Als Digestif rundet er zudem jedes Menü gekonnt ab.

## **Weingut**

Ron Esclavo ist eine der angesagtesten Rum-Marken, die exklusiv von Alcoholes Finos Dominicanos für 1423 APS Denmark World Class Rum geblendet und abgefüllt wird. Der Brand-Name Esclavo ist dabei eine Verbeugung auf den historischen Rum-Ursprung. Denn das spanische Wort bedeutet Sklave. Und Sklaven waren es, die mit ihrer Arbeit den Rum-Triumphzug um die Welt überhaupt erst möglich gemacht haben. Heutzutage stehen natürlich alle Beteiligten in Lohn und Brot. Einzig die hohe Rum-Qualität ist unverändert. Die verschiedenen Rum-Kreationen von Ron Esclavo bestehen durch raffinierte Blends, ergänzt um außergewöhnliche Ausbaumethoden in ehemaligen Sherry- oder Whiskey-Fässern. Zudem werden für das Blending verschiedene Solera-Systeme verwendet, die zwischen 12 und 35 Jahrgänge in sich vereinen.

## **Bereitung**

Für den Ron Esclavo 12 YO Sherry Cask Finish Dominicana wird Zuckerrohr zu Melasse verarbeitet und in Edelstahlbehältern vergoren. Die einzelnen Rum-Partien wurden dann zunächst vom Master-Blender assembliert, reifte dann einige Monate in amerikanischen Eichenfässern, bevor der Blend für 12 Jahre in ein Solera-System kam. Danach wurde der Rum nach Europa transportiert, wo er erneut für 12 Monate im Sherry-Fass ausgebaut wurde. Erst dann kam er final auf die Flasche.