

# Paranubes

## Aguardiente de Caña

### Rum

<b>Typ</b>	Rum (Zuckerrohrsaft)
<b>Herkunft / Region</b>	Mexiko
<b>Produzent / Abfüller</b>	Paranubes
<b>Sonstiges</b>	Caña Tipica, Dura, Negra, Criollo
<b>Alkoholgehalt</b>	54 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	A01-mx-00653

### Bemerkungen

In den Bergen Oaxacas, inmitten der Heimat des Mezcal, brennt José Luis Carrera in dritter Generation Rum. Nebst Kaffee und Früchten baut er verschiedene Sorten Zuckerrohr an. Der Zuckerrohrsaft wird wie beim Mezcal in grossen, offenen Fässern aus Kiefernholz fermentiert. Die Vergärung erfolgt komplett ohne Wasser und Hefe, allein durch Zugabe von gekochter Rinde des Mesquite-Baums wird die Fermentation gestartet und danach kontinuierlich am Laufen gehalten. Gebrannt wird auf einem kupfernen Column Still mit sechs Böden. Für den Paranubes Blanco verwendet er die Zuckerrohrsorten Criollo, Negra, Dura und Tipica. Sein Angebot hat er ausweiten können um verschiedene Añejo Abfüllungen, unter anderem aus einem Ex-Tequila Fass, ab und an erscheint auch eine Sortenreine Abfüllung, wie der Caña Morada und Criolla. Aufgrund des Produktionsprozesses können diese limitierten sortenreinen Abfüllungen nur dann hergestellt werden, wenn José Luis einen leeren Gärtank hat, nachdem er eine Charge Paranubes Blanco destilliert hat. Sie werden also regelmäßig hergestellt, aber nur in begrenzter, saisonaler Kapazität. Zudem ist nun auch der Café de Olla, ein Kaffeeliqueur, erhältlich, ein kulturelles Grundnahrungsmittel aus Tontopfkaffee mit Zimt und Panela (aus Zuckerrohrsaft).