

Paranubes

Añejo 18 Month

Rum

Typ	Rum (Zuckerrohrsaft)
Herkunft / Region	Mexiko
Produzent / Abfüller	Paranubes
Ausbau / Reifung	American Oak
Sonstiges	Caña Tipica, Dura, Negra, Criollo
Alkoholgehalt	53.8 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	A01-mx-08654

Bemerkungen

In den Bergen Oaxacas, inmitten der Heimat des Mezcal, brennt José Luis Carrera in dritter Generation Rum. Nebst Kaffee und Früchten baut er vier 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. Sein Angebot hat er ausweiten können um diesen 18 Monate alten Añejo, zwei weitere Añejo aus einem Ex-Tequila-Fass - und 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.