

Paranubes

Criolla

Rum

Typ	Rum (Zuckerrohrsaft)
Herkunft / Region	Mexiko
Produzent / Abfüller	Paranubes
Sonstiges	Cña Criollo
Alkoholgehalt	54.4 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	A01-mx-08656

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. Er brennt die verschiedenen Zuckerrohrsorten auch sortenrein, wie für diese Abfüllung die Caña Criolla. Aufgrund des Produktionsprozesses können diese limitierten sortenreinen Abfüllungen nur dann hergestellt werden, wenn Jose Luis einen leeren Gärtank hat, nachdem er eine Charge Paranubes Blanco destilliert hat. Sie werden also regelmäßig hergestellt, aber nur in begrenzter, saisonaler Kapazität.

Degustationsnotizen

Aroma von gepufften Getreide wie Popcorn und gekochtem Weizen, mit ausgeprägtem Hefearoma, das in einen langen und einzigartig herzhaften Geschmack übergeht.