

# Paranubes

**Añejo 32 Month**

## ex-Tequila Cask

<b>Typ</b>	Rum (Zuckerrohrsaft)
<b>Herkunft / Region</b>	Mexiko
<b>Produzent / Abfüller</b>	Paranubes
<b>Ausbau / Reifung</b>	American Oak, Ex-Tequila
<b>Sonstiges</b>	Caña Tipica, Dura, Negra, Criollo
<b>Alkoholgehalt</b>	54.3 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	A01-mx-08657

### 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 der Pranubes aus den eigenen Zuckerrohrsorten, destilliert wird in einem kupfernen Column Still mit sechs Böden. Für diesen Añejo ruht der Rum anschliessend für 32 Monate in einem Ex-Tequila-Fass.