

Paranubes

Café de Olla

Rumlikör

Typ	Rum (Zuckerrohrsaft)
Herkunft / Region	Mexiko
Produzent / Abfüller	Paranubes
Alkoholgehalt	25 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	A07-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 auf einem kupfernen Column Still mit sechs Böden.

Degustationsnotizen

Inspiriert durch den traditionellen Café de Olla aus Oaxaca, einem kulturellen Grundnahrungsmittel aus Tontopfkafee mit Zimt und Panela, wird für den Paranubes Rumlikör Paranubes Blanco mit Zimt, mexikanischem Gewürzen, Vanille und anderen lokalen Botanicals vermischt, und mit Single Estate Cold Brew Kaffee reduziert. Gesüsst wird er auch mit Panela, das gewonnen wird, indem Zuckerrohrsaft bei hohen Temperaturen verkocht wird - beide von José Luis Carrera selbst in Rio Tuerto hergestellt. Mit schön integrierten würzigen Noten, grünen Botanicals und natürlicher Süsse.