



Kuba

Havana Club Añejo 3 años blanco 40°

CHF 26.50

70cl

40%

AN 051370

Degustationsnotiz

Zu 100% auf Kuba gereift und hergestellt, ein leichter Rum mit Charakter, der sich perfekt für einen echt kubanischen Mojito oder Daiquiri eignet.

Herstellung

Die strohfarbene Prägung von Havana Club 3 Años ist Ausdruck seines Alters: Jeder Tropfen dieses Rums durchläuft eine Reifezeit von mindestens drei Jahren.

Geniessen zu

Der echt kubanische Mojito ist eine wahre Geschmacksexplosion. Rezept für 1 Mojito: 50ml Havana Club Añejo 3 Años, 90ml Mineralwasser, 2TL weisser Rohrzucker, 1/2 Limette, 2 Zweige frische Minze, Eiswürfel

Produzent

Die berühmten „Maestros Roneros“ stehen hinter den Traditionen, der Kunstfertigkeit und den Geheimnissen von Havana Club. Ein „Maestro Ronero“ kennt jedes Fass in seiner Obhut und überwacht ständig die Qualität. Er wählt die Eichenfässer aus, entscheidet über Reifezeiten und Geschmacksuniversen und wacht über das wohlgehütete Geheimnis der Rumpfertigung. Jeder Rummeister gibt seine Erfahrungen und Kunstfertigkeiten an seinen Schüler, der ihn mindestens 15 Jahre begleitet, weiter. In dieser Zeit der Ausbildung verfeinert er seine Geschmacksempfindungen und Sinne und erlernt dabei die Auswahl der richtigen Grundstoffe, die sorgfältige Destillation und den anschliessenden Reifeprozess.

Maestro José Pablo Navarro Campa ist seit 1971 „Maestro Ronero“ bei Cuba Ron. Er ist für einige der bedeutendsten Havana Club Rumkreationen verantwortlich und verkörpert die höchsten Ansprüche an Qualität.

Region

Rum ist auf Kuba mehr als nur ein Getränk: Er ist ein wesentlicher Teil der kubanischen Kultur, geprägt durch das Klima und die geografische Lage der Insel, durch ihre Geschichte und ihre Menschen. Dieses reiche Erbe findet seinen unvergleichlichen Ausdruck in den Rumkreationen der Maestro del Ron Cubano von Havana Club – der wahren Seele Kubas.