



Ron de Cuba

Eminente Ámbar Claro 3 Años Rum

40°

CHF 33.50

 70cl

 40%

AN 6618700

Degustationsnotiz

Leichtes Gold. Eminente Ámbar Claro ist sanft und delikat in der Nase und gibt fruchtige Noten von grünem Apfel und Birne. Neben Aromen von Kamille und Vanille, sowie Noten von gerösteter Walnuss und Sahne Karamell, finden sich ebenfalls würzige Noten von Muskatnuss und Pfeffer. Der Gaumen ist vollmundig und ausgewogen mit fruchtigen Gebäcknoten: gekochte Birnen mit gerösteten Gewürzen geben dem Rum eine angenehme Frische.

Herstellung

Eminente wurde kreiert von Cesar Marti, dem jüngsten Maestro Ronero (Rum Master). Sein Ziel war es, einen zarten und ausgewogenen Rum, inspiriert aus dem kubanischen Zuckerrohr eaux-de-vie des 19. Jahrhunderts, zu kreieren. Um dies zu schaffen wurden gereifte Aguardientes, die Komplexität und Tiefe in Aromen bringen, mit einem extra leichten Rum geblendet, um dem Gesamtbild Vitalität zu verleihen. Ámbar Claro wird mit 30% gereiften Aguardientes hergestellt. Ein viel höherer Anteil als bei vielen anderen leichten Rums, der für seine Fruchtigkeit, als auch seine floralen Noten besonders in Cocktails oder auch gekühlt geschätzt wird.

Geniessen zu

Idealerweise in einem Cocktail gemischt oder gekühlt und pur getrunken.

Produzent

Eminente ist ein neuer karibischer Rum, der von einer Insel stammt, die die Einheimischen „Isla del Cocodrilo“ nennen, da ihre ungewöhnliche Form einem Krokodil ähnelt. Kreiert wurde er von César Marti, dem jüngsten kubanischen Maestro Ronero (Rum-Master), und er ist ein reicher und vollmundiger Rum, der seine Inspiration von dem kubanischen Zuckerrohr-eaux-de-vie aus dem 19. Jahrhundert und all seiner Komplexität bezieht.

Eminente ist erfrischend und kräftig, mild und dennoch komplex — und ideal sowohl zum Mixen als auch für den puren Genuss. Ausserhalb der Insel ist er überraschend unbekannt und daher eines der bestgehüteten Geheimnisse Kubas.