



Zacapa Royal Solera Gran Reserva Especial - 70cl

In Oost Guatemala op 229 meter boven de zeespiegel ligt het dorp Zacapa. Het dorp werd gesticht in 1876 als treinstation, de lokale bevolking kreeg al gauw het gezelschap van reizigers van over heel de wereld. Dit kan men nog prima aflezen aan de lokale plaatsnamen. In 1976, toen het dorp zijn 100-jarig bestaan vierde besloot de eerste Premium rum distilleerderij van Guatemala iets speciaal te doen, de rum Zacapa Centenario was geboren. De suikerriet velden van Zacapa liggen op het vulkanische plateau van Retalhueu op 350 meter boven de zeespiegel in het Zuid-Westen van Guatemala. Dankzij de zure maar vruchtbare grond en de aanhoudende zonneschijn het hele jaar door, bekomt men hier condities die perfect zijn voor het verbouwen van suikerriet. Condities die uniek zijn op de wereld. De meeste rum's (behalve de Agricole) gebruiken Molasse (een bijproduct van het suiker raffineren) om hun rum te produceren, niet bij Zacapa hier wordt enkel suikerriet sap van de eerste persing gebruikt, ook gekend als suikerriet honing. Wanneer de tijd om te fermenteren is aangebroken, wordt er gebruikt gemaakt van één bijzondere soort gist die de distilleerderij zelf vervaardigd uit ananas met name, *Saccharomyces cerevisiae*. Deze gist produceert de juiste aromatische accenten die Zacapa uniek maken. Deze Zacapa Royal is een pareltje van één der beste rum producenten ter wereld. Deze rum uit Guatemala staat voor een enorm complex pallet van noten, honing, vanille, tropisch fruit en geroosterde amandelen. Tevens is de achtergrond rijk met mooie impressies van citrus en een zeemzoete finish. Een rum die gegarandeerd in elke rum liefhebbers barkast moet staan.



261.61 EUR

Artcode: 00020015

[Spirits](#), [Rum](#)

Extra informatie

Type Rum

Rum

Fles	70cl
Alcohol	45%
Land	Guatemala
Specials	In de kijker