



## Millonario Solera 15Y - 70cl

De Millonario-distilleerderij in het noorden van Peru bestaat al iets langer dan een eeuw, maar raakte pas echt bekend sinds 2008. De distilleerderij gebruikt melasse van suikerriet dat geteeld wordt op een rijke vulkanische bodem en werkt met zeer oude distilleerkolommen van Schotse makelij. De authentieke en artisanale rum valt op door zijn rijke en volle smaak. Sommige flessen zijn omwikkeld met hetzelfde speciale stro waarmee de beroemde Panamahoeden worden gemaakt. Het landgoed Chicloya werd in 1904 opgericht in het noorden van Peru. Lokale boeren bundelen er hun krachten om een kleine suikerraffinaderij te bouwen. De familie Piera de Castillo, geleid door Don Rolando, kocht de hacienda in 1922, maar de gebruikte technieken bleven rudimentair en er was niet echt een afzetmarkt. En dus werd zoon Augusto naar Cambridge gestuurd om er te studeren. In 1938 keerde hij terug met een Schotse koperen kolom still. Na vele jaren van hard labeur zagen de rums van de familie Piera de Castillo in 1950 eindelijk het levenslicht. Deze Peruaanse rum wordt gerijpt volgens de soleramethode op vier niveaus, voor een subtiele combinatie van rum van verschillende leeftijden. Hij valt op door zijn complexiteit en ronde, zachte aroma's. NEUS: pruim, karamel, hazelnoot. MOND: fruitig, toffee, vijgen. AFDRONK: lang, zacht, specerijen.



**56.64 EUR**

Artcode: 00020105

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

| Extra informatie |              |
|------------------|--------------|
| Type Spirits     | Rum          |
| Type Rum         | Rum Agricole |
| Fles             | 70cl         |

Alcohol

40%

Land

Peru