



Milonario XO - 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 XO komt rechtstreeks uit Peru en heeft de bijzondere eigenschap gedistilleerd te zijn in oude Schotse kolom stills. Het is een blend op basis van Peruaanse suikerriethoning (suikerrietsap van eerste persing) en melasse, gerijpt volgens de soleramethode, voor een unieke rum met een grote zachtheid en uitgebreid aromapalet. NEUS: zoet, warm, gedroogde banaan, toffee. MOND: melkchocolade, butterscotch, koude koffie, vanille, kruidig. AFDRONK: licht houtachtig, lang, aanhoudend.



106.25 EUR

Artcode: 00020106

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

Extra informatie

Type Spirits

Rum

Type Rum	Rum Agricole
Fles	70cl
Alcohol	40%
Land	Peru