Zacapa X.O. - 70cl

In Oost Guatemala op 229 meter boven de zeespiegel ligt het dorp Zacapa. Het dorp werd gesticht in 1876 als treinhalte, de lokale bevolking kreeg al gauw het gezelschap van reizigers van over heel de wereld. Dit kan men nog prima aflezen aan de lokale plaatsbenamingen. 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 Centario was geboren. De suikerriet velden van Zacapa liggen op het vulkanische plateau van Retalheu 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 rafineren) om hun rum te produceren, niet bij Zacap hier wordt enkel suikerriet sap van de eerste persing gebruikt, ook gekend als suikerriet honing. Wanner 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 cerevisiaeour. Deze gist produceert de juiste aromatische acenten die Zacapa uniek maken. Deze Zacapa X.O. is een samenstelling van rum's tussen de 6 en de 25 jaar oud. Allen werden gerijpt in Franse eiken vaten waar voordien Cognac in werd gerijpt. Deze rum valt onmiddelijk op door zijn schitterend evenwicht tussen zoete kruiden en fruit. Een ware topper in elke zin van het woord.



137.08 EUR

Artcode: 20021
Spirits, Rum

Extra informatie	
Type Spirits	Rum
Type Rum	Rum
Fles	70cl

Jaar	8
Alcohol	40%
Land	Guatemala