



Rum Eminente Gran Reserva 10 years

Produzent	Eminente
Land/Gebiet	Kuba/
Produkt	Rum
Anbau	Traditionell
Alkoholvolumen	43.5%
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	70 cl / 1 Stk
Preis CHF	98.00

Zusammen mit César Martí, einem geachteten Maestro Ronero des kubanischen Staatsunternehmens Cuba Ron, entwickelte das französische Spirituosenunternehmen Moët Hennessy den Eminente Reserva Rum. Hierfür vermählt das Team 75%-igen Aguardiente, der bereits zwei Jahre lang in ex-Whiskeyfässern reifte, mit einem 95%-igen Destillat aus Zuckerrohrmelasse. Der entstandende Blend lagert insgesamt sieben Jahre lang, bevor er mit etwas Zucker und Farbstoff angereichert und auf die finale Trinkstärke gebracht wird. Damit ein kubanischer Rum die geschützte Herkunftsbezeichnung tragen darf, muss er mindestens 8% Aguardiente beigemischt bekommen - hierbei handelt es sich um Destillate aus frischem Zuckerrohrsaft. César Martí entschied sich jedoch für einen ungewöhnlich hohen Aguardiente-Anteil von 70%. Martí selbst ist eine kleine Legende in seinem Heimatland, da er, nachdem er den Titel im Jahr 2009 einholte, der jüngste Maestro Ronero Kubas ist. Mit dem exklusiven Eminente Reserva Rum möchte er bezwecken, dass kubanischer Rum weltweit eine erneute Hochphase erlebt. Das Flaschendesign lehnt an den Spitznamen Kubas als «Isla del Cocodrilo» an.

Auf die erfolgreiche 7-jährige Abfüllung, die einen Bruch mit der klassischen kubanischen Ron Ligero-Tradition einleitete, folgt nun, seit 2023, der Eminente Gran Reserva 10 Años. Noch weicher, vollmundiger und cremiger als die Reserva 7 years, wird er viele neue Anhänger finden. Dieser Blend besteht zum einen Teil aus dem aromenreichen Aguardiente und dem potenten Ron Ligero – beide mit einem Mindestalter von 10 Jahren. Der Anteil des Aguardiente ist mit bis zu 80%

enorm hoch und prägt den Charakter des Eminente Gran Reserva deutlich. Die Aromen von frisch geröstetem Kaffee, dunklen Früchten und Vanille, die bereits im Eminente 7 years zu entdecken waren, werden durch eine üppige Öligkeit, nussige Einflüsse und eine dezente Pfeffernote ergänzt.