



Rum Prohibido Solera 12

40 Vol.% - 700ml

Bis zum Jahr 1700 belieferten Schiffe die Kolonien in der Neuen Welt mit spanischen Produkten, darunter auch Wein. Nach der Leerung füllte man die Weinfässer in Mexiko mit Chinguirito, einem regional produzierten Rum, und verschiffte sie zurück in Richtung Spanien. Auf der langen Reise nach Europa erhielt der Rum in den ehemaligen Weinfässern ein ganz besonderes Aroma.

Bekannt wurde der Rum unter dem Namen Habanero, was darauf zurückzuführen ist, dass der letzte Aufenthalt auf der Rückreise nach Spanien in Habana, Cuba stattfand. Weil dieser Rum aber in Spanien so beliebt wurde, dass es die lokalen Produzenten schädigte, verhängte der spanische König ein Herstellungsverbot. Der Name Prohibido verweist auf diese Prohibition. Erst 1796 durfte in Mexiko wieder Rum hergestellt und konsumiert werden.

Ron Prohibido reift zwölf Jahre lang im Solero-Verfahren und wird mit einem Hauch Rosinenwein abgerundet.

Farbe	Leuchtendes Dunkelbraun mit einem leichten Rotton.
Geruch	Süß und intensiv mit Pflaume und Rosine, dazu Vanille, Holz, Schokolade und Nussnoten.
Geschmack	Erneut Rosine und Pflaume mit nussigen Holznoten, Schokolade und Kaffee. Weicher, langer Abgang.

Alkohol	Gewicht: Flasche/Karton
40 Vol. %	1,4 kg / 8,9 kg
Inhalt	Maße Karton (L x B x H)
700 ml	280 x 185 x 285 mm
Destillerie	Flaschen/Karton
Fraternity Spirits World S.A.	6 Stk.
Mexiko	Karton/Lage
Artikel-Nr.	17 Stk.
700032	Lage/Palette
EAN-Code Flasche	5
750 103 320 003 8	Flaschen/Palette
EAN-Code Karton	510 Stk.
175 022 651 403 73	Gewicht/Palette
Deklaration Zusatzstoffe	725 kg
Enthält Zuckerulör (Farbstoff)	

