

# SIERRA MADRE

## RUM BOTUCAL—Prestige Range

Single Vintage 2004

43 Vol.% - 700ml



Die Geschichte vom venezolanischen Rum BOTUCAL reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Der Unternehmer und Entdecker Don Juancho Meléndez teilte eine große Passion für Spirituosen. Sein Interesse an den Herstellungsprozessen, den enthaltenen Bestandteilen und dem Einfluss der Umweltfaktoren führten Meléndez auf zahlreiche Reisen. Von seinen Exkursionen brachte er das nötige Handwerkszeug mit, um in seiner Heimat den perfekten Rum zu kreieren. Damit legte er den Grundstein für Rum BOTUCAL, international auch unter dem Namen Ron Diplomático bekannt.

Heute wird Rum BOTUCAL in der DUSA Destillerie (gegründet 1959) am Fuß der Anden und in der Nähe des Nationalparks Terepaima hergestellt. Hier konzentriert man sich auf die traditionelle Herstellung von Rum auf der Basis von Melasse und u.a. Virgin Cane Honey. Nach der Destillation in Brennblasen aus Kupfer werden die Rumdestillate abschließend in ehemaligen Bourbon- & Scotch-Fässern gelagert. Seit 1988 unterliegt die gesamte Produktion der Aufsicht des prämierten Master Distillers Tito Cordero.

Die BOTUCAL Rum-Familie wird in zwei Ranges unterschieden. Die „Tradition Range“ bestehend aus dem weißen Rum BOTUCAL Planas, der bis zu 6 Jahre reift, dem bis zu 8 Jahre gereiften Rum BOTUCAL Mantuano, sowie dem Flaggschiff der Riege: BOTUCAL Reserva Exclusiva. Dieser lagerte bis zu 12 Jahre in Ex-Bourbon- & Scotch-Fässern. Für Rumexperten und Connaissseure bietet BOTUCAL die exquisite und limitierte „Prestige Range“ bestehend aus dem Rum Botucal Single Vintage und dem Meisterstück aus dem Hause BOTUCAL, dem Rum BOTUCAL Ambassador, der mindestens 12 Jahre in Ex-Bourbonfässern gereift ist und anschließend für zwei weitere Jahre in Ex-Pedro-Ximenez-Sherryfässern nachreift. Damit trifft BOTUCAL für Rumeinsteiger bis zum absoluten Rumliebhaber jeden Geschmack.

### BOTUCAL Single Vintage 2004:

Dieser streng limitierte Rum ist ein Blend aus Destillaten, die ausschließlich in einem Jahr produziert wurden. Er wird aus Virgin Cane Honey und Melasse (Verhältnis 80:20) im Pot Still-Verfahren destilliert und anschließend bis zu 12 Jahre in Ex-Bourbon- und Ex-Scotch-Fässern

<b>Farbe</b>	Bernsteinfarben.
<b>Geruch</b>	Trockenfrüchte und feine Eiche.
<b>Geschmack</b>	Vanille, Schokolade und leichte Röstnoten, erneut begleitet von Trockenfrüchten und Eiche.

Alkohol	Gewicht: Flasche/Karton
43 Vol. %	1,6 kg / 9,8 kg
Inhalt	Maße Karton (L x B x H)
700 ml	390 x 250 x 265
Destillerie	Flaschen/Karton
Destilleries Unidas S.A.	6 Stk.
Venezuela	Karton/Lage
Artikel-Nr.	9 Stk.
700074	Lage/Palette
EAN-Code Flasche	6
759 400 362 711 9	Flaschen/Palette
EAN-Code Karton	324 Stk.
175 940 036 271 16	Gewicht/Palette
Deklaration Zusatzstoffe	512 kg
Enthält Zuckerkulör (Farbstoff)	

EAN Strichcode Flasche



Your exclusive distributor: Sierra Madre GmbH | Rohrstr. 26 | D-58093 Hagen  
+49 (0)2331- 377 56 0 | +49 (0)2331- 377 56 30 | info@sierra-madre.de  
www.sierra-madre.de      sierramadregmbh

BITTE VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN.

RUM BOTUCAL—Prestige Range Single Vintage 2004

