Wijnfiche

# Abuelo 12Y - Rhum 40° | Panama RHUM —

**Domein**

**Abuelo**

De Abuelo- rums zijn single estate rums (afkomstig van één enkel domein) die al 3 generaties lang geproduceerd worden door de familie Varela in de haciënda San Isidro in Panama. Het zijn echte pronkstukken onder de rums en worden geproduceerd naar Spaanse traditie. De geschiedenis van Abuleo gaat terug tot 1908, toen José Varela Blanco Spanje verliet om zich te vestigen in Panama, meer bepaald in Pesé. In dit kleine dorpje in de provincie Herrera richtte hij de Ingenio San Isidro op, de eerste suikerfabriek van het land. Enkele jaren later sloegen zijn zonen aan het destilleren en zagen de Abuelo-rums het licht. Vandaag de dag bezit familie Varela liefst 1800 hectare suikerrietvelden en kan ze er prat op gaan het volledige productieproces zelf in handen te hebben.

**Vinificatie**

Gedurende 12 jaar gerijpt op handgeselecteerde Amerikaanse eikenhouten vaten.

**Smaak**

Lichte amberkleurige rum met aroma's van cacao, gedroogde pruimen, geroosterd hout en noten. Intens, rond en voluptueus mondgevoel.

**Algemene info**

Type: Apero & Digestief

Te bewaren (jaren): > 10

