

Nach einer Pause von über 100 Jahren zurück!

Nach der Emigration nach Kuba im späten 17. Jahrhundert widmete sich der Patriarch Don Juanillo Oliver ganz dem Anbau von Tabak und der Verarbeitung von Zuckerrohr. Zu dieser Zeit begann die Familie sich auf die Rumproduktion zu spezialisieren und bereits vor 1870 zählten ihre alten Rums zu den besten der Welt.



Nach der Emigration nach Kuba im späten 17. Jahrhundert widmete sich der Patriarch Don Juanillo Oliver ganz dem Anbau von Tabak und der Verarbeitung von Zuckerrohr. Zu dieser Zeit begann die Familie sich auf die Rumproduktion zu spezialisieren und bereits vor 1870 zählten ihre alten Rums zu den besten der Welt.

Ron Quorhum - aus den Archiven der Vergangenheit

Als 1959 die Revolution begann, verließen viele Familienmitglieder Kuba. In den frühen 80er Jahren war es einem Familienmitglied der neuen Generation möglich, nach Kuba zurück zu kehren und seine Neugier für die Vergangenheit, ließ ihn in seine Familienchronik eintauchen. In den Archiven fand er unter anderem die Originalrezepte, die seine Vorfahren für die Rumproduktion benutzt haben. Die Dominikanische Republik wurde als Produktionsstätte ausgewählt, dank ihres Klimas, der Geologie und Topographie der Schwesterinsel Kuba sehr ähnlich. Eine Gruppe kubanischer maestros roneros, kundige Leute in der Kunst der Rumherstellung wurden engagiert und mit ihrer enormen Erfahrung haben sie einen wesentlichen Beitrag zum Erreichen des ehrgeizigen Projektes geleistet. Mit den ersten Flaschen wurde der Traum, der so lange als unwahrscheinlich galt, wahr; nach einer Pause von über 100 Jahren ist der authentische kubanische Rum, der in der Vergangenheit von der Familie Oliver produziert wurde, heute mit strahlendem Stolz zurück für die wahren Kenner von Rum. Der Ron Quorhum ist in den Varianten 9 years old, 15 years old, 23 years old und 30 years old erhältlich.





Ron Quorhum 30 years old

Herstellerland: Dominikanische Republik

Bernsteinfarben, goldrot-leuchtend. Balsamische Noten mit Rohrzucker und Honig. Sein Geschmack füllt den Mund mit den sensationellen Aromen von altem Holz und der Wärme von Wein. Sehr harmonisch und lang im Abgang. Die Herstellerfamilie Juanillo Oliver hat eine lange Tradition kubanischen Ursprungs. Die hochwertige Destillation erfolgt im klassischen Pot-Still-Verfahren. Bei Quorhum laufen jeweils 15% des Fassinhaltes vom jüngeren Fass in das daruntergelegene ältere. Alle Quorhum-Varianten lagern in amerikanischen Eichenfässern (Bourbonfässer). 40%vol. 0,70l

Ron Quorhum 9 years old

Herstellerland: Dominikanische

Republik Bernsteinfarben mit goldenen und orangenen Sprenkeln. Er weist balsamische und leichte Holznoten auf und schmeckt nach Rosinen und Karamell. Die Herstellerfamilie Juanillo Oliver hat eine lange Tradition kubanischen Ursprungs. Die hochwertige Destillation erfolgt im klassischen Pot-Still-Verfahren. Bei Quorhum laufen jeweils 15% des Fassinhaltes vom jüngeren Fass in das daruntergelegene ältere. Alle Quorhum-Varianten lagern in amerikanischen Eichenfässern (Bourbonfässer). 40%vol. 0,70l

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de