



**Paul Hayoz**  
**Weinhandlung AG**



## Rum Don Papa Masskara

40 Vol.%

<b>Typ</b>	Rum
<b>Herkunft</b>	Philippinen
<b>Produzent</b>	La Tondeña Distilleria, Bago Inc.
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Grösse</b>	70 cl EG7
<b>Artikelnummer</b>	00843074

### Bemerkungen

Don Papa Masskara ist ein aromatisierter Rum Spirit Drink aus den Philippinen, für den nur einheimische Gewürze, Früchte und Honig verwendet werden. Die reichhaltige Spirituose ist inspiriert von dem auf der Insel «Negros» jährlich stattfindenden Maskenfest «MassKara-Festival». Das Zuckerrohr wächst auf reichhaltigem vulkanischem Boden der Insel «Negros». Die aus lokalem Zuckerrohr gewonnene Melasse – bekannt als «Schwarzes Gold» – wird destilliert und reift danach während drei Jahren in amerikanischen Eichenfässern. Nach der Reifung wird der Rum mit einer Pot-Still-Infusion aus Calamansi und Siling Labuyo – eine kleine philippinische Chilissorte – vermählt und mit lokalem Honig gesüsst. Das Ergebnis ist ein Don Papa Masskara, welcher unverwechselbare Zitrusnoten bietet, die Sinne mit Honig versüsst und mit Siling Labuyo für einen Hauch von Schärfe und Würze sorgt. Don Papa Masskara wird mit 40% Alkoholgehalt abgefüllt.

### Degustationsnotizen

Farbe: Helles Bernstein. Nase: Noten von geröstetem Karamell, Vanilleduft und eine reichhaltige Honignote. Ausserdem frisch und fruchtig mit Noten von Limettenschale, Clementine und tropischen Wildbeeren Gaumen: Weich und fruchtig mit fein ineinander fließenden Aromen von Honig, kandierten Früchten und herrlich süssen Zitrusfrüchten. Eine überraschende Wärme und Schärfe von der Labuyo-Chilli folgt, begleitet von warmen und trockenen

Holzaromen Abgang: Lang und reichhaltig, mit einer angenehmen Schärfe, welche mit Aromen von Zartbitterschokolade und einem Hauch von Zimt endet