SUCOs

IMPORT & MARKENVERTRIEB

SUCOs - IMPORT & MARKENVERTRIEB

Ihr Spezialist für die Genusswelt Süd- und Nordamerikas!

SUCOs versteht sich als Pionier und Botschafter für hochwertige Produkte Süd- und Nordamerika. Was ursprünglich mit einem brasilianischen Gastronomiekonzept in Düsseldorf begann, entwickelte sich schnell zu einem erfolgreichen Importgeschäft, auch um der ethnischen Community in Deutschland ein Stück Heimat zu bieten.

Heute ist SUCOs Marktführer und bereits seit 20 Jahren der Spezialist für den Import und Aufbau für Marken- und Premiumprodukte in Deutschland.

Als verlässlicher Partner beliefert SUCOs europaweit den Einzelhandel, sowie Groß- und Fachhandel. Kunden profitieren vom Know-how in Land, Kultur und Menschen.

Durch das stetig wachsende Portfolio kann SUCOs auf ein Vollsortiment an Getränken, Lebensmitteln, Barzubehör und Textilien zurückgreifen. SUCOs steht für den authentischen Genuss Süd- und Nordamerika Produkte.

Entdecken auch Sie die Genusswelt Süd- und Nordamerikas!
Produktberatung unter:

02131 / 40 656 - 0

Weitere Informationen, Rezepttipps & Produktpräsentationen:

www.facebook.com / GenusswеltLateinamerikas

Weitere Informationen zu SUCOs IMPORT & MARKENVERTRIEB:

www. sucos. com

Onlineshop für Gewerbliche Kunden:

www. sucosorder. com

INHALT

CACHAÇA & Liköre.....Seite 4 - 12

BARZUBEHÖR.....Seite 13

RUM.....Seite 14 - 45

Ergänzungssortiment RUM / TEQUILA / WHISKY .....Seite 46 - 51

TEQUILA.....Seite 52 - 62

GIN.....Seite 63 - 65

MEZCAL.....Seite 66 - 67

PISCO.....Seite 68 - 71

WEIN.....Seite 72 - 77

BIER.....Seite 78 - 84

CRAFT BEER.....Seite 85 - 87

SOFTDRINK.....Seite 86 - 87

MESSE + VERKAUFSAKTION.....Seite 88 - 89

SUCOs - IMPORT & MARKENVERTRIEB .....Seite 90 - 91

Seit 1909 in Holzfässern gelagert, ein Stück Geschichte Brasiliens

Velho Barreiro Cachaça wird seit 1873 in der Stadt Rio Claro, im brasilianischen Bundestaat São Paulo hergestellt.

Der Name Velho Barreiro stammt Erzählungen nach, von Menschen, die sich vor über 100 Jahren auf den Weg machten, um Cachaça zu kaufen. Der Weg zur Brennerei führte mühselig über schlammige Wege.
Es bürgerte sich bei den Menschen ein, dass man zum alten (VELHO) Schlammigen (BARREIRO) geht.

Heute ist Velho Barreiro einer der meistkonsumierten Cachaças Brasiliens und wird in weit über 20 Länder exportiert.

Velho Barreiro gehört zudem seit 1975 zum Verband der brasilianischen Getränkeindustrie Tatuzinho 3 Fazendas Ltda, welcher für Cachaça einer der größten Exporteure der Welt ist.

1

2

1 561 VELHO BARREIRO Cachaça Silver

1,0 l • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum

2 561-2 VELHO BARREIRO Cachaça Silver

700 ml • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum

Trotz des hohen Produktionsvolumens wird der Velho Barreiro Silver für ein Jahr in Holzfässern der Holzart Rose Jequitiba gelagert, was den ursprünglichen Geschmack zusätzlich verfeinert und abrundet.

Frischer Zuckerrohr stellt seine Aromen zur Verfügung, die zusätzlich von Bananen begleitet werden. Beide bilden die Grundlage für den unverwechselbaren Geschmack des Velho Barreiro Silver. Leicht süßlich liegt er am Gaumen und hinterlässt im Abgang ein aromatisches Erlebnis, welches kaum ein anderer Cachaça dieser Klasse zu bieten hat.

Doch nicht nur im Purgenuss liegen die Stärken des Velho Barreiro Silver. Als Zutat in Cocktails überragt seine Mixability viele der anderen Cachaças in Brasilien und ist bestens geeignet für klassische Cocktails wie der Caipirinha, Batidas oder dem Latin Lover, was nicht nur professionelle Barkeeper am Velho Barreiro lieben.
Es ist halt ein Cachaça mit einem sehr hohen Wiedererkennungswert.

1 2

VELHO BARREIRO
The Brazilian Way Of Celebrating

1 **561-1 VELHO BARREIRO** Cachaça Gold

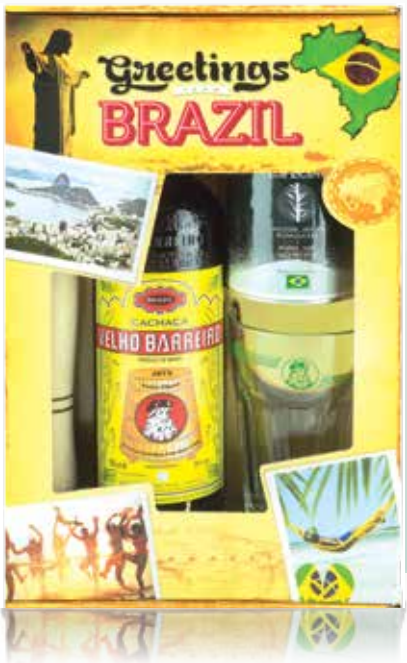
700 ml • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum
3 Jahre Lagerung

2 **561 - 3 VELHO BARREIRO** Cachaça Gold

1,0 l • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum
3 Jahre Lagerung

Velho Barreiro Gold gehört zu den gelagerten Cachaças. Für ganze drei Jahre wird der Cachaça in Fässern gelagert, die aus dem brasilianischen Holz Rose Jequitiba hergestellt wurden. Seine goldene Farbe verdankt der Velho Barreiro Gold diesem besonderem Holz.
Mit Aromen von Zuckerrohrsaft, Bananen und Pfirsichen verweist er auf das, was er verspricht, Geschmack, Geschmack und Geschmack. Weich, mild und bekömmlich, der Velho Barreiro Gold ist ein Cachaça der aus der Masse hervorsticht und überrascht.
In vielen Restaurants wird er gerne als Digestif anerkannt und eingesetzt. In Cocktails lassen seine Aromen Platz für die Aromen der anderen Zutaten und kommen trotzdem zur Geltung. Ein Garant für Wiedererkennung in jedem Cachaça Cocktail.

3



4

3 561 - 4 VELHO BARREIRO Cachaça Gold Deluxe

700 ml • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum
10 Jahre Lagerung

4 561 - 25 VELHO BARREIRO Caipirinha-Set GREETINGS FROM BRAZIL

700 ml • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum im Set mit Glas Stampfer und 250 g Dose weisser Rohrzucker

Zehn Jahre dauert es, bis der Cachaça Velho Barreiro Gold Deluxe in seine einzigartige Flasche abgefüllt werden kann. Der Name verrät, dass es sich um einen Cachaça handeln muss, der mit dem Wort „Standard“ nicht viel gemeinsam hat.
Die Holzfasslagerung für zehn Jahre in Fässern der brasilianischen Holzart Rose Jequitiba trägt dazu bei, dass sich Aromen hervorheben, die nur die besten Cachaças vorweisen können.
Eine Fasslagerung dieser Länge ist für Cachaças etwas Besonderes und wird nur sehr selten angewendet.
Auch seine Farbe spiegelt die Liebe und Hingabe seiner Erzeuger wieder. Unverfälschter purer Geschmack, Velho Barreiro steht für Qualität und Individualismus, Gold für die Fasslagerung und Deluxe für die Lagerzeit von zehn Jahren.

1 2 3 4

VELHO BARREIRO
The Brazilian Way Of Celebrating

1 561-10 VELHO BARREIRO Silver Caipirinha-Set

700 ml • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum im Set mit 2 Gläsern und Stampfer

2 561-18 VELHO BARREIRO Silver Caipirinha-Set

700 ml • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum im Set mit Glas, Stampfer und 250 g Dose weißer Rohrzucker

3 561-13 VELHO BARREIRO Gold Caipirinha-Set

700 ml • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum im Set mit 2 Gläsern und Stampfer

4 561-19 VELHO BARREIRO Gold Caipirinha-Set

700 ml • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum Set mit Glas, Stampfer und 250 g Dose weißer Rohrzucker

---

Der wohl bekannteste Cocktail der Welt ist die brasilianische Caipirinha, der in keiner Cocktailbar fehlen darf. Um auch zu Hause eine perfekte Caipirinha zubereiten zu können, fehlt es häufig an den richtigen Zutaten und Utensilien. Im Caipirinha Set von Velho Barreiro sind die Zutaten und Utensilien für eine perfekte Caipirinha enthalten.
Es besteht aus einer Flasche Velho Barreiro Silver, zwei originalen Caipirinha Gläsern (oder wahlweise ein Caipirinha Glas und eine Dose weisser Rohrzucker) und einem Stößel.
Jeder kann mit dem Caipirinha Set ganz einfach für seine Freunde und sich frische Caipirinhas zubereiten, wie sie sonst nur in Cocktailbars serviert werden. Mit dem Stößel wird im Caipirinha Glas der Saft aus einer zerkleinerten Limette gepresst.
Zwei Löffel weißen Rohrzucker hinzugeben und mit Eis auffüllen. Dann 6 cl Velho Barreiro Cachaça in das Glas gießen und für 30 Sekunden gründlich alles miteinander verrühren. Nur noch einen Trinkhalm ins Glas stecken und fertig ist eine perfekte Caipirinha.

5

6

5 **561-6 VELHO BARREIRO Cachaça Silver Mini**

50 ml • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum

6 **561-9 ALAMBIQUE Cachaça Diamond**

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Brasilien • Brauner Premium-Zuckerrohr-Rum

1 2 3

VALE VERDE

1 **568 MINHA DEUSA Cachaça**

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Brasilien • Cachaça

Minha Deusa ist ein Premium Cachaça der renommierten Firma Vale Verde, weich und markant im Geschmack. Minha Deusa ist pur hervorragend und auch der perfekte Cachaça für eine perfekte Caipirinha. Diese kristallklare Spirituose wird erst bis zu 50 Tage in Eichenfässern, danach ein Jahr in Grappa-Fässern gelagert. Eine Spirituose der Spitzenqualität, die alle Geschmäcker überzeugt.

germana®

2 **565 GERMANA Clássica**

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Brasilien • Cachaça • 2 Jahre Lagerung

Cachaça Ultra Premium Germana Clássica ist ein junger, kristallklarer Cachaça mit einem erfrischenden und weichen Geschmack. Germana Clássica ruht in Edelstahlfässern und wird nicht durch Kohlefilter filtriert. Somit werden seine Natürlichkeit, das volle Aroma und alle Merkmale eines edlen Cachaça beibehalten. Germana Clássica ist für Caipirinhas und andere Cocktails oder auch eiskalt zum puren Genuss bestens geeignet.

3 **565 - 1 GERMANA Umburana**

700 ml • Flasche • 43 % vol. • Brasilien • Cachaça • 2 Jahre Lagerung

Cachaça Ultra Premium Germana Umburana wird zwei Jahre in Fässern aus Umburana-Holz gelagert. Dadurch erhält er seine schöne goldene Farbe und sein einzigartig fruchtiges Aroma. Germana Umburana ist ein außergewönlicher Cachaça, charaktervoll, mit intensivem Bouquet und ausgewogenem Geschmack.

4 5 6 7 8 9

4 **565-3 GERMANA A Cachaça da Palha**
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Brasilien • Cachaça • 2 Jahre Lagerung

5 **565 - 3 GERMANA A Cachaça da Palha**
50 ml • Flasche • 43 % vol. • Brasilien • Cachaça • 2 Jahre Lagerung

Cachaça Ultra Premium Germana da Palha wird zwei Jahre in französischen Eichenfässern gelagert und zeigt einen einzigartig süßen Geschmack mit leicht holzigen Noten. Dieser Cachaça ist ausgezeichnet zum pur Trinken oder für die Zubereitung einer perfekten Caipirinha. Germana da Palha ist eine hervorragende Spirituose, ideal für diejenigen, die einen leichten und feinen Cachaça bevorzugen.

6 **565 - 4 GERMANA Brasil**
700 ml • Flasche • 43 % vol. • Brasilien • Cachaça • 5 Jahre Lagerung

7 **565 - 5 GERMANA Brasil**
50 ml • Flasche • 43 % vol. • Brasilien • Cachaça • 5 Jahre Lagerung

Cachaça Ultra Premium Germana Brasil, kreiert von dem „Master Blender" Walter Caetano, ruht fünf Jahre in französischen Eichenfässern und zeigt ein harmonisches und komplexes Aroma. In seinem einzigartigen und unvergleichbaren Geschmack findet man angenehm süße, fruchtige und holzige Noten. Germana Brasil ist eine Spirituose der besonderen Art, für besondere Anlässe.

8 **565 - 6 GERMANA Heritage**
700 ml • Flasche • 43 % vol. • Brasilien • Cachaça • 10 Jahre Lagerung

9 **565 - 7 GERMANA Heritage**
50 ml • Flasche • 43 % vol. • Brasilien • Cachaça • 10 Jahre Lagerung

Cachaça Ultra Premium Germana Heritage ist eine edle Spirituose, die insgesamt zehn Jahre gelagert wird: acht Jahre in Eichen- und zwei Jahre in Balsamfässern. Die Lagerung in den Balsamfässern dient dazu, den dominanten Eichengeschmack zu mildern, sowie die extrem dunkle Farbe zu entkräften. Der bemerkenswerte Germana Heritage ist sehr ausgewogen, weich und geschmackvoll. Dieser Cachaça wurde mehrfach in Brasilien und anderen Ländern ausgezeichnet und ist ein Muss für alle Genießer.

1

2

1 562 Cachaça Chapeu de Palha Gold

700 ml • Flasche • 39 % vol. • Brasilien • Brauner Qualitäts -Zuckerrohr-Rum für Caipi oder Batidas

2 564 Cachaça CAIÇARA

1,0 l • Flasche • 38 % vol. • Brasilien • Qualitäts-Zuckerrohr-Rum

3

4 5

3 529-5 UNIÃO Açucar Refinado

1 kg • Beutel • Brasilien • Feiner weißer Rohrzucker

União ist Brasiliens bekannteste Marke für Zucker – seit 1910 nicht mehr aus der Küche wegzudenken. Es ist kein Geheimnis, dass Brasilianer süße Desserts lieben: Brasilien ist der weltweit größte Hersteller von Rohrzucker.Die weißen feinen Körner spielen eine Schlüsselrolle in der Farbe, Textur und Mundgefühl der Speisen. Zucker ist notwendig für den köstlichen Geschmack von karamellisierten Lebensmitteln, ist für goldbraune frisch gebackene Kekse zuständig und kann sogar helfen zu verhindern, dass Backwaren zu trocken werden. Außerdem ist der weiße feine Rohrzucker für die klare Farbe des originalen Caipirinha zuständig – ein Muss in jedem Cocktailglas.

4 2505 JAJÁ Crema de Coco

350 ml • Dose • Dominikanische Republik • Kokosnusscreme

5 2506 JAJÁ Crema de Coco

750 ml • Dose • Dominikanische Republik • Kokosnusscreme

Die meistverkauften Sorten von Kokoscreme kommen aus der Dominikanischen Republik, wie auch JAJÁ Kokoscreme.
Durch die Verarbeitung von gesüßter Kokosmilch und Kokosfett besticht sie mit reinen, fülligen Kokosaromen und einem kräftigen Kokosgeschmack. Sie ist ideal zum Mixen von karibischen Cocktails, wie einer Pina Colada oder brasilianischen Capetas oder als Zutat beim Kochen und Backen geeignet. Ihren Speisen und Getränken wird mit JAJÁ Kokoscreme ein Hauch Karibik verliehen, welcher ihnen noch lange erhalten bleibt.

Die Familie Oliver verlagerte die Rumherstellung, während des Unabhängigkeitskrieges Kubas, in die Dominikanische Republik. Oliver & Oliver hatte sich schon zu Kolonialzeiten einen ausgezeichneten Ruf in der Rumherstellung erarbeitet. Während der Unabhängigkeitskämpfe 1895 wurden die Vorräte der Familie Oliver zerstört und die Rumproduktion musste vorübergehend eingestellt werden.

Nachdem die Familie zum größten Teil aus Kuba ausgewandert war, kehrte in den 1980er Jahren ein Nachkomme des Firmengründers Juanillo Oliver nach Cuba zurück, wo er verschiedene Dokumente zur Rumherstellung vorfand und beschloss,die Rumproduktion wieder aufzunehmen - dieses Mal jedoch aus politischen Gründen in der Dominikanischen Republik, die Cuba in geografischer und topografischer Hinsicht am ähnlichsten ist. Chemiker und Ingenieure wurden eigens für den Aufbau der neuen Brennerei angeheuert. Durch optimales Klima vor Ort, können Oliver & Oliver ihren Traditionsrum in gewohnter Qualität herstellen.

Der schon damals zu den weltweit besten Rumsorten zählendem Cubaney Selecto 18 Jahre, hatte schon bald wieder seinen exzellenten Ruf hergestellt.

1

2

1 2615 RON CUBANEY Estupendo

700 ml • Flasche • 38 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 15 Jahre Lagerung

Mit dem Ron Cubaney Estupendo 15 Anos hat die Firma Oliver & Oliver aus der Dominikanischen Republik einen ausgereiften und komplexen Rum kreiert.
Die Lagerung in ausgesuchten amerikanischen bourbon- und französischen Weinfässern trägt dazu bei, dass neben seiner dunklen, bernsteinähnlichen Farbe, ausgesprochen ausgewogene Aromen diesen Rum prägen. Das bewährte Soleraverfahren unterstützt die Herausbildung seiner unverkennbaren Eigenschaften.
Düfte von Schokolade, Vanille, Gewürzen und Marzipan finden sich in der Nase wieder. Parallel dazu, ist der Geschmack facettenreich. Mit vielen Geschmacksnoten entfaltet sich der Ron Cubaney Estupendo 15 Anos.
Schokolade, Bourbonvanille, Fassaromen und eine leichte Würze durchziehen den Mundraum. Die typische Süße des Ron Cubaney begleitet bis in den Abgang, welcher sehr weich und beständig ist.

2 2617 RON CUBANEY Exquisito

700 ml • Flasche • 38 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 21 Jahre Lagerung

Ron Cubaney Exquisito ist eine Spirituose voller Qualität und Geschmack.
Seine Lagerzeit in Eichenholzfässern beträgt drei Jahre. Die goldene Farbe verweist auf ausgewogene Aromen. Dieser Añejo Especial verschafft der Nase einen Mix aus Schokolade, Vanille und Orangen. Der Geschmack von Ron Cubaney Añejo Especial ist sehr vielfältig. Es finden sich dunkle Schokolade, Vanille und etwas Toffee wieder. Die angenehme Süße unterstreicht diese Aromen zusätzlich. Ein rundes Mundgefühl, welches sich im Abgang noch entfaltet und zudem lange anhält rundet den Genuss ab. Toffee- und Schokoladenaromen, sowie die angenehme Süße bleiben bis zum nächsten Schluck aus dem Glas. Somit ist es ein kräftiges, zudem sehr angenehmes und weiches Produkt.
Dieser Rum wird pur genossen werden. Doch eignet er sich durch seine Mixbarkeit hervorragend für Cocktails, nicht nur für Mojito und Daiquirivarianten. Probieren sie es aus.

1

2

Oliver & Oliver
MAESTROS RONEROS

1 2618 RON CUBANEY Tesoro

700 ml • Flasche • 38 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 25-30 Jahre Lagerung

Ron Cubaney Tesoro ist einer der ältesten aus dem Hause Oliver & Oliver aus der Dominikanischen Republik.
Durch das Soleraverfahren, sein Alter von 25 Jahren und die Verwendung von ehemaligen Bourbon-, sowie französischen Weinfässern bringt dieser Rum eine ganze Fülle aufregender Aromen mit sich.Im Kern sehr dunkel gefärbt, schimmert eine leichte Röte am Rande. In der Konsistenz wirkt er cremig. Süße Noten von Schokolade, Vanille, Toffee, Honig und Früchten zeichnen den Tesoro Grand Reserve aus. Geschmacklich steht er der Nase in nichts nach. So findet sich auch hier eine angenehme Süße, begleitet von Toffee, Bourbonvanille, Kaffee, Schokolade und Fassaromen wieder. Ron Cubaney Tesoro bietet eine große Vielfalt an Geschmäckern.
Er ist sehr kräftig und bleibt noch lange angenehm weich und zart am Gaumen. Noch nach Stunden ist der Ron Tesoro zu spüren. Perfekter Genuss wird dem Genießer geboten. Gerne pur, begleitend mit einer Zigarre, mit ein paar Tropfen Wasser oder ein paar Minzblättern kann dieser Rum genossen werden.

2 2619 RON CUBANEY Centenario

700 ml • Flasche • 41 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 25-30 Jahre Lagerung

Ron Cubaney Centenario ist der älteste der Cubaney Rums aus dem Hause Oliver & Oliver in der Dominikanischen Republik. In ihm vereinen sich zahlreiche Aromen Facetten, die ein gelagerter Rum vorweisen soll. Ehemalige Bourbonfässer und ehemalige Weinfässer aus Frankreich werden gekonnt im Soleraverfahren kombiniert, so dass sich neben der einladenden dunklen Farbe und der cremigen Konsistenz, Aromen wie dunkle Schokolade, Vanille, Kaffee, Honig und Zuckerrohr einstellen. Hinzu kommen Fruchtnoten wie Orange, Pflaume und Mango. Die Holznoten unterstreichen dieses kräftige Aroma zusätzlich. Im Mund und am Gaumen entfalten sich diese Aromen zu einem warmen, kräftigen und komplexen Erlebnis, welches die Geschmacksknospen umgarnt. Ausbalanciert und abgerundet wandern die Aromen in jede Ecke des Mundraumes. Immer wieder begegnen dem Genießer die warmen Schokoladen-, und Kaffeearomen, welche sich auch im langanhaltenden Nachklang wiederfinden. Dieser Rum bleibt noch lange im Mund und darüber hinaus noch lange in den Gedanken des Genießers. Ron Cubaney Centenario wird pur, gerne mit einer Zigarre kombiniert, genossen. Auch einige Tropfen Wasser lassen ihn alles andere als langweilig erscheinen. Genießer werden von der Komplexität und der Balance des Centenario einfach nur beeindruckt.

3

4

3 2620 CUBANEY Elixir de Ron Orangerie

700 ml • Flasche • 30 % vol. • Dom. Republik • Rum Elixir • 8 Jahre Lagerung

Mit Cubaney Elixir de Ron Orangerie von Oliver & Oliver findet man einen likörartigen Rum, der sich in den Geschmäckern vieler Freunde und Verwandten wiederspiegelt.
Seine 30 % Vol bilden die Grundlage dafür, dass das Aroma und der Geschmack sich wohltuend entfalten können. Im Glas betrachtet, glänzt der Orangerie wie Mahagoni, umhüllt von einem goldenen Schimmer. So lässt sich schon erahnen, welch kräftige Aromen auf den Genießer warten. Natürlich besticht der Orangerie, wie der Name schon erahnen lässt, durch Orangenaromen. Hinzukommende Fruchtaromen, gepaart mit Sherry Oloroso umgarnen den Orangenduft und bringen ihn zur Geltung. Die Lagerung und Reifung nach dem Solera Verfahren und das Alter von bis zu 8 Jahren haben ihre Spuren hinterlassen, so dass auch der Geschmack, dem Aroma in nichts nachsteht.
Freundlich und fröhlich breitet er sich im Mund aus und endet in einem weichen und zarten Nachgeschmack, der noch einige Zeit anhält.

4 2621 CUBANEY Elixir de Ron Caramelo

700 ml • Flasche • 30 % vol. • Dom. Republik • Rum Elixir • 8 Jahre Lagerung

Karamell begleitet nahezu jeden Menschen von der Kindheit bis ins hohe Erwachsenenalter.
Der Cubaney Elixir de Ron Caramelo bringt eben diese Karamellaromen zu seinen Genießern, die seit der Kindheit, sich immer wieder dem Geschmack von Karamell hingegeben haben.
Seine Farbe kann je nach Lichteinfall von einem subtilen Olivgrau zu einem goldenen Funkeln variieren. Karamelldüfte wandern in die Nase und rufen Erinnerungen an den Duft von Karamellbonbons hervor. Er duftet nebenher durch seine besondere Art und vielleicht auch durch seinen Alkoholgehalt von 30% vol. nach Crème Brûlée und Vanilleeiscreme mit Schokoladenkeksen. Aromatisch und natürlich kommt sein Duft daher und verweist auf einen unvergesslichen Geschmack. Sein lebendiger und strukturierter Geschmack besitzt eine passende Süße und unterstreicht den Rumcharakter des Ron Cubaney Caramel. Cremig und geschmeidig läuft er durch den Mund in den Rachen und hinterlässt einen Eindruck, der nur von einem Spitzen-Rum ausgehen kann.

1

1 2623 CUBANEY Elixir del Caribe

700 ml • Flasche • 34 % vol. • Dom. Republik • Rum Elixir • 8 Jahre Lagerung

Cubaney Elixir del Caribe gehört zu einer Serie von außergewöhnlichen Rums aus dem Hause Oliver und Oliver.
Seine dunkle Bernsteinfarbe mit einem Hauch von Mahagoni wirkt sehr ansprechend, rein und elegant. In der Nase bestätigt sich der erste Eindruck. Eine breite Palette an Düften breitet sich aus und Pflaumen, Feigen, Holz, Karamel und Sherry durchziehen die Nase. Alles sehr angenehme und weiche Düfte, die den Geschmack unterstützen. Im Mund ist der Ron Elixir sehr lebhaft, weich und süß. Durch seine 34 % vol. kann sich voll und ganz der Geschmack entfalten und hinterlässt ein angenehmes Trinkgefühl, was nicht zu guter Letzt dem bis zu 8 Jahre gelagertem Rum
geschuldet ist, der nach dem Solera-Verfahren gelagert wurde. Somit ist die Kombination aus Aroma und Geschmack sehr harmonisch, ausbalanciert und gelungen. Der Genuss hält lange an und erweckt das Verlangen nach einem weiteren Ron Cubaney Elixir. Perfekt passend dazu, ein gutes Essen und eine Zigarre aus der Dominikanischen Republik.

2

3

RON QUORHUM

2 2660 RON QUORHUM 12 Años Solera

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 12 Jahre Lagerung

Oliver & Oliver setzen bei ihren Rumprodukten stets auf Premiumqualität. Der Ron Quorhum gehört hierbei zu den Beliebtesten. So zeigt gerade dieser 12 Jahre alte Rum, dass auch der Jüngste der Quorhum Serie, sich hinter seinen älteren Familienmitgliedern nicht zu verstecken braucht.
Gelagert wurde der Ron Quorhum 12 Años nach dem traditionellen Soleraverfahren in ehemaligen Bourbonfässern, wodurch er eine leichte Mahagonifarbe bekommt. Ron Quorhum 12 Años betört mit warmen Holz- und Karamellaromen, die sich sanft in der Nase entfalten und bereits auf eine Geschmacksvielfalt hindeuten. Zuckerrohr, Vanille,Kaffee, Schokolade und Zitrusfrüchte finden sich im Mund wieder, so dass im Abgang ein angenehmes Gefühl entsteht und noch für einige Zeit verweilt. Daher ist der Ron Quorhum ideal, um ihn gemeinsam mit Freunden zu genießen.

3 2661 RON QUORHUM 15 Años Solera

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 15 Jahre Lagerung

Wenn man sich nicht zwischen einem jungen oder einem alten Rum entscheiden kann, ist Ron Quorhum 15 Años die beste Wahl.
Die klimatischen Bedingungen der Dominikanischen Republik und die Lagerzeit von 15 Jahren, haben Ron Quorhum 15 Años zur Perfektion verholfen. Allein schon seine dunkle Farbe lässt vermuten, was der Inhalt der Flasche zu bieten hat. Bourbonfässer und Fässer, in denen zuvor Sherry oder auch Portwein lagerte, wurden im Soleraverfahren zur Lagerung verwendet.
Jedes Fassaroma hat so seine Eigenschaften auf den Ron Quorhum 15 Años übertragen können, welche sich in einer faszinierenden Aromenvielfalt widerspiegelt. Rauch-, Trauben-, Cranberry- und Schokoladenaromen sind hierbei als dominierende zu benennen. Er ist sehr ausbalanciert und feinfühlig.
Toffee und Karamell sind auch über einen längeren Zeitraum zu schmecken und enden mit leichten Schokoladennoten im Abgang.

1 2

Oliver & Oliver
MAESTROS RONEROS

1 2662 RON QUORHUM 23 Años Solera

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 23 Jahre Lagerung

Wird von einem außergewöhnlichen Rum gesprochen, ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass vom Ron Quorhum 23 Años gesprochen wird. Dieser Rum ist für Menschen gemacht, die etwas Besonderes zu schätzen wissen.
Mahagonifarbend schimmert er im Glas und wartet nur darauf, von seinem Besitzer genossen zu werden. Er bringt all die dunklen Aromen zum Vorschein, die sich Rumkenner nur erträumen können. In der Nase liegen warme und schwere Aromen, wie Trüffel, Kakao, Südfrüchte und Holz. Sobald der erste Schluck getätigt wurde, ist der Bann gebrochen. Zahlreiche Nuancen kommen zum Vorschein, die den ganzen Mund vereinnahmen. Dazu zählen neben einer sanften Süße, auch bittere Noten, wie sie bei den edelsten Schokoladen vorkommen.
Die für die Lagerung eingesetzten Fässer lassen sich problemlos herausschmecken. Bourbon, Portwein, Sherry sind in erster Linie zu benennen. Und auch beim Ron Quorhum setzten Oliver & Oliver auf das traditionelle Soleraverfahren, um die Lagerung bestmöglich in den Rum einfließen zu lassen. Diesen Rum genießt man am besten in guter Gesellschaft, so lässt es sich am besten über den Ron Quorhum philosophieren. Natürlich und zimmertemperiert schmeckt er am besten.

2 2663 RON QUORHUM 30 Aniversario

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 30 Jahre Lagerung

Oliver & Oliver haben mit diesem Rum einen neuen Maßstab in der Rumherstellung gesetzt. Es steckt so viel Hingabe und Erfahrung in diesem Rum, dass man sie nahezu spüren kann, wenn man nur die Nase über ein mit Ron Quorhum 30 Aniversario gefülltes Glas bewegt. Er bringt so viele Aromen mit, dass er nur schwer in eine Richtung einzuordnen ist. Er duftet nach Kakao, Toffee, Kaffee, Tabak, Vanille, Karamell, Gewürzen und Trauben. Sinnflutartig verteilt sich der Geschmack mit all seinen feinen Nuancen im Mund, um sich nach einigen Sekunden wieder zu einem komplexen Gesamtbild zu vereinen. Nach dem Abgang bleibt Ron Quorhum 30 Aniversario noch eine ganze Weile erhalten, so dass sein edler Geschmack sich weiter im Mund ausbreiten kann, um ganz langsam abzuklingen. Was ihn besonders macht, ist, dass er sehr weich, mild und kräftig zugleich ist.
Dieser Rum ist etwas ganz außergewöhnliches. Ein Rum, wie für ganz besondere Anlasse und Stunden gemacht. Oliver & Oliver haben einen unglaublichen Rum geschaffen, der sich nicht hinter einem großen Produktnamen verbergen muss. Ganz im Gegenteil. Ron Qourhum 30 Aniversario prägt sich ein, wenn er zum ersten Mal getrunken wurde.

3

4

5

RON QUORHUM

3 2664 RON QUORHUM 30 Aniversario Cask Strength

700 ml • Flasche • 50 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 30 Jahre Lagerung

Quorhum Cask Strength ist ein Premium Rum mit unvergleichlicher Komplexität und kraftvollem Aroma. Eine unwiderstehliche Spirituose mit exquisiten und vielschichtigen Geschmacksnoten, die perfekt ausbalanciert sind.
Kraftvoll, komplex, ausgewogen und elegant. Noten von geröstetem Kaffee, milder Schokolade, getrockneten Früchten, Honig und Eiche sind perfekt aufeinander abgestimmt. Eine grandiose Kreation von Oliver & Oliver.

4 2664-1 RON QUORHUM 30 Aniversario Oporto Finish

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 30 Jahre Lagerung

Quorhum Oporto Finish muss einfach verkostet werden. Durch die zusätzliche Lagerung in ehemaligen Portweinfässern werden die köstlichen Aromen von Quorhum perfekt mit Elementen des Portweins kombiniert. Das Ergebnis ist ein exquisiter und abgerundeter Premium Rum, der jeden Rumliebhaber begeistern wird.

5 2664-2 RON QUORHUM 30 Aniversario Travel Retail

700 ml • Flasche • 42 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 30 Jahre Lagerung

Quorhum Travel Retail ist eine weitere großartige Kreation von Oliver & Oliver. Ein aufregender, intensiver und eleganter Rum mit einem breiten und faszinierenden Geschmacksprofil. Einfach grandios!

1

2

Oliver & Oliver
MAESTROS RONEROS

1 2670 UNHIQ XO Spirit Drink

500 ml • Flasche • 42 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum • 23-25 Jahre Lagerung

Unhiq XO ist eine außergewöhnliche Kreation der renommierten Destillerie Oliver & Oliver. Ein Spitzenprodukt, der von der auffälligen Flasche bis zum kostbaren Inhalt sehr sorgfältig und aufwändig verarbeitet wird und Momente voller Genuss verspricht.
Der im Solera-Verfahren hergestellte Rum ist eine Kombination aus exklusivsten, bis zu 25 Jahre altem Rum Destillat. Er hat eine schöne dunkle Mahagoni-ähnliche Färbung und einen angenehmen süßlichen Duft mit Noten von Vanille, Karamell, Schokolade, Sherry und getrockenen Früchten. Sein Geschmack ist überraschend rund und weich, warm, fruchtig, würzig, mit einem lang anhaltenden Abgang.
Dieser edle Rum mit einer ausgezeichneten Qualität und unverwechselbarem Charakter ist ein Muss für jeden Rumliebhaber.

2 2658 RON MAXIMO XO Extra Premium

700 ml • Flasche • 41 % vol. • Dom. Republik • Premium Brauner Rum

Der Premium Rum Máximo XO gehört zu der hochgeschätzten Oliver-Rumfamilie. Der Name Oliver & Oliver steht weltweit für überaus qualitative und außergewöhnliche Spirituosen. Mit Maximo XO unterstreicht die dominikanische Destillerie ihre eindrucksvolle Kunstfertigkeit in der Rumherstellung.
Rum Maximo ist ein Blend aus verschiedenen erstklassigen Rums, die bis zu 15 Jahre gelagert wurden. Die langen Reifungszeiten und hohe Qualität der verwendeten Rumsorten machen sich in der weichen und komplexen Eigenart von Maximo XO bemerkbar.
Namensgeber für den exquisiten Solera-Rum war der gebürtige Dominikaner General Máximo Gómez, einer der wichtigsten militärischen Führer der kubanischen Unabhängigkeitsbewegung. Nur ein edler Rum wie Maximo XO kann den Namen dieses Volkshelden würdig sein.
Diese elegante Spirituose ist sehr facettenreich. Im Glas präsentiert Máximo XO eine schöne und glänzende Bernsteinfarbe. Sein Bouquet besteht aus feinen Noten von Karamell, geröstetem Kaffeebohnen, dunkler Schokolade und Eiche. Am Gaumen ist der Premium Rum warm und vollmundig. Eine vorzügliche Kombination aus Bourbon-Vanille, Karamell, Trockenfrüchten, exotischen Gewürzen und etwas Holz garantiert ein wunderbar harmonisches Geschmackserlebnis. Sein Finish ist lang, angenehm süß und äußerst intensiv.
Máximo XO Extra Premium beeindruckt sogar die erfahrenen Oliver-Fans. Ein ausgewogener Rum voller Geschmack und mit einem außergewöhnlichen Charakter.

3

3 2705 KALEMBU Kräuterlikör Mamajuana

700 ml • Flasche • 30 % vol. • Dom. Republik • Honiglikör auf Rumbasis

Mamajuana ist eine typisch dominikanische Spirituose, die aus Rum, Rotwein, Honig und verschiedenen Hölzern und Kräutern hergestellt wird. Ursprünglich wurde Mamajuana als Tee zubereitet und von Ureinwohnen als Naturheilmittel verwendet. Später, als Kräuterlikör, gewann Mamajuana immer mehr an Popularität. Die Einheimischen glauben, dass der süße, goldfarbene Trunk alle Erkrankungen heilen kann und potenzsteigernde Wirkung aufweist.
Mamajuana gehört seit Jahrhunderten zu der dominikanischen Kultur.

Die Herstellung von Kalembu wird handwerklich, nach einem traditionellen Rezept und nur mit den besten Zutaten durchgeführt. Das Ergebnis ist ein außergewöhnlicher Kräuterlikör auf Rumbasis mit unglaublichem Charakter und Wiedererkennungswert. Aufgrund seines unvergleichlichen Geschmack und Qualität ist Kalembu ein Marktführer, sowohl in der Dominikanischen Republik als auch in den verschiedenen Ländern, in die das köstliche Getränk exportiert wird.

Kalembu Mamajuana schmeckt am besten pur bei Raumtemperatur oder gekühlt, ist aber auch die perfekte Basis für ausgefallene Cocktails.

Ron Legendario

The Legendario brand was founded in Havana in 1946 and stands for authentic Cuban rum. From the hour of its birth, the rum was produced in the middle of Havana and the rums were only sold on the island. Meanwhile, Ron Legendario is no longer made in the original building. In the mid-1970s, the company moved to the current production facility in the El Cerro district. In the 80s, the production of cream liqueurs such as pineapple, banana and peppermint flavors began.
All types of rum are produced and matured with care and tradition.

1

2

3

1 6585 LEGENDARIO Elixir de Cuba

700 ml • Flasche • 34 % vol. • Kuba • Premium Brauner Rumlikör
7 Jahre Lagerung in Eichenfässern

2 6585-5 LEGENDARIO Elixir de Cuba

Miniflasche 50ml • 34 % vol. • Kuba • Premium Brauner Rumlikör
7 Jahre Lagerung in Eichenfässern

3 8144 LEGENDARIO Elixir de Cuba Geschenk-Set

700 ml • Flasche • 34 % vol. + 2 Gläser • Kuba • Premium Brauner Rumlikör
7 Jahre Lagerung in Eichenfässern

Ron Legendario

Von seiner bernsteinfarbenen Farbe, deren Anblick uns verführt, über den unverwechselbar süssen Duft, der an Zuckerrohrfelder erinnert, bis hin zu seinem tiefen und runden Geschmack, der ihm dieses besondere Bouquet verleiht, ist dieser Rum eine Gaumenfreude, die unsere Sinne streichelt. Elixir de Cuba -Punch au Rhum- mit einem Alkoholgehalt von mehr als 34 % wird seit 1946 nach Familientradition hergestellt und reift in Fässern aus amerikanischem Eichenholz.

Er wird aus alkoholischen Mischungen gefertigt, die aus dem besten von den wahren Rumexperten gewähltem Zuckerrohr gewonnen werden. Die Verwendung von entmineralisiertem Wasser und aufgeschwemmten Rosinen verleiht dem Rum seinen authentischen Geschmack und überzeugt so die anspruchvollsten Kenner. Die daraus resultierende Mischung wird 45 Tage lang gelagert. Elixir de Cuba - Punch Au Rhum -eignet sich ausgezeichnet für Mischgetränke mit frischen Fruchtsäften oder Erfrischungsgetränken und schmeckt pur, bei Zimmertemperatur oder gut gekühlt angenehm und exquisit.

1

2

3

Ron Legendario

1 **8144-5 LEGENDARIO Elixir de Cuba Sommer-Set**

700 ml • Flasche • 34% vol. + 4 Legendário-Kunststoffbecher • Kuba • Premium Brauner Rumlikör • 7 Jahre Lagerung in Eichenfässern

2 **8146 LEGENDARIO Elixir de Cuba Kühltasche Geschenkset**

700 ml • Flasche • 34% vol. + Kühltasche • Kuba • Premium Brauner Rumlikör 7 Jahre Lagerung in Eichenfässern

3 **8147 LEGENDARIO Elixir de Cuba Mojito Geschenkset**

700 ml • Flasche • 34% vol. + Cocktailglas und einem Doppelmessbecher • Kuba Premium Brauner Rumlikör • 7 Jahre Lagerung in Eichenfässern

4

5

6

7

4 **6586 LEGENDARIO Añejo 9 Años**
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kuba • Premium Brauner Rum • 9 Jahre Lagerung

5 **6586 LEGENDARIO Añejo 9 Años**
Miniaturflasche 50ml • 40 % vol. • Kuba • Premium Brauner Rum
9 Jahre Lagerung

6 **6586-10 LEGENDARIO Añejo Oro**
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Kuba • Premium Brauner Rum • in Eichenfässern gelagert

Der Ron Legendario Añejo ist ein Erzeugnis mit langjähriger Tradition und Erfahrung. Dieser Rum wurde mit größter Sorgfalt und Behutsamkeit von unseren Rum-Spezialisten hergestellt. Dies macht ihn im Vergleich zu den anderen Añejos Rumsorten einzigartig. Bei seiner Herstellung wird eine altbewährte Technik angewendet, die auf der Reifung von Rumsorten verschiedenen Alters beruht. Zusammen mit dem holzigen Geschmack, welchen er nach Jahren der Reifung in ausgewählten Fässern aus amerikanischen Eichenholz annimmt, ergibt sich eine aussergewöhnliche Geschmacksstruktur. Mit einem Alkoholgehalt von 40 % zeichnet er sich durch seine Tiefe, Vielschichtigkeit und einen kräftigen und runden Körper aus. Die Grundlage bei der Herstellung dieses Rums bilden ein-, vier- und sechsjährige Rumsorten mit einem Alkoholgehalt von 47% , die ihm seinen aussergewöhnlichen Geschmack verleihen. Vor der Abfüllung in Flaschen ruht das Erzeugnis und wird durch spezielle Aktivkohle und Kieselerdefilter filtriert, so dass der Reifeprozess ein perfektes Gleichgewicht erreicht. Dieses Wunderwerk des Geschmacks sollte bei Zimmertemperatur oder gut gekühlt genossen werden.

7 **6587 LEGENDARIO Dorado**
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Kuba • Premium Brauner Rumlikör
5 Jahre Lagerung in Eichenfässern

Geheimnisvoll, stolz und fesselnd: das ist der Ron Dorado. Aus der vollendeten Vereinigung von Tiefe und Raffinesse geht diese harmonische Filtrierung aus Alkohole und gereiften Zuckerrohrschnaps hervor, die diesem Rum seinen milden Geschmack und seine durch den Reifeprozess erlangte goldgelbe Farbe verleihen. Die Destilationsweise, das Solera-Verfahren verleiht ihm seinen charakteristischen Ton. Für die anschliessende Filtrierung werden nach traditioneller Art Kieselerde und Aktivkohlefilter verwendet. Ein sorfältige Reifeprozess bringt einen Alkoholgehalt von 38 %. Der feine Geschmack kontrastiert mit seinem tiefen Aroma. Der Ron Dorado Legendario schmeckt als Mischgetränk, in Cocktails oder pur.

1

2

3

Ron Legendario

1 **6588 LEGENDARIO Añejo Blanco**

700 ml • Flasche • 40% vol. + 2 Gläser • Kuba • Premium Weißer Rum in Eichenfässern gelagert

2 **8147-5 LEGENDARIO Añejo Blanco Mojito Geschenkset**

700 ml • Flasche • 38 % vol. + Cocktailglas und Doppelmessbecher• Kuba Premium Brauner Rum • in Eichenfässern gelagert

Wenn der weiße Rum ohne Nachdunkeln reift und der Zuckerrohrschnaps sich in Fässern aus amerikanischem Eichenholz entwickelt, entsteht dieser kubanischen Rum. Nach einem ausgewählten und äusserst sorgfältigen Herstellungsprozess, schreitet man zu der Lagerung in altbewährten Rumkellereien.

Das hat uns ermöglicht, einen der besten weissen Rum Kubas zu machen. Auch für die Zubereitung von authentischen kubanischen Coktails ist der Ron Añejo Blanco aufgrund seiner besonderen Eingeschaften, die ihn von anderen Rumsorten unterscheiden, hervorragend geeignet. Seine leuchtende, kristallklare Farbe und sein kräftiger, klarer und runder Geschmack machen dieses Getränk zu einem Fest für die Sinne. Dieser Rum lässt sich wunderbar mit Soda oder Säften, in Coktails und Mischgetränken servieren und bereichert diese durch seine warme und geheimnisvolle Note. Dabei verliert er weder seinen Körper noch sein besonderes Wesen.

3 **6589 LEGENDARIO Carta Blanca Superior**

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kuba • Premium Weißer Rum in Eichenfässern gelagert

"Eine Akrobatik für die Cocktailbar". Seine Destillation basiert auf Filtrierungen von Alkohole und gereiftem Zuckerrohrschnaps. Dank seines Alkoholgehalts von 40 % bietet er ein feines Aroma. Um den Rum zu klären, benutzt man ein traditionelles System von Filtern aus Kieselerde und Aktivkohle. Die Destillate sind nach dem sechs Monate Solera-System vermischt. Diese Mischung wird dann mehrere Wochen lang gelagert, damit der Rum in seinem reinen Zustand entwickeln kann. Eine kurze Reifezeit in Fässern aus amerikanischer Eiche sorgt dafür, dass einige der Eigenschaften des Rums perfekt ausbalanciert werden. Anschließend kann die Spirituose in Flaschen abgefüllt werden. Alle Prozesse werden sorgfältig durchgeführt, um sicherzustellen, dass der Carta Blanca Superior in die weiße Perle der Karibik verwandelt wird.

4

5

4 6590 LEGENDARIO Gran Reserva

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kuba • Premium Brauner Rum
15 Jahre Lagerung in Eichenfässern

Der kubanische Rum nimmt seit der Mitte des 19.Jahrhunderts eine Vormachtstellung ein. Aus dieser Hinterlassenschaft ist unser Ron Legendario 15 Años entstanden. Dieser exquisite Rum wird aus edlen und sorgfältig ausgewählten Grundstoffen hergestellt, die 15 Jahre lang gelagert worden sind. Dieser Gran Añejo erhält seinen authentischen, charakteristisch holzigen Geschmack und sein duftiges Aroma durch die lange Reifung in Fässern aus hellen Eichenholz. Für seine Herstellung werden nur die besten Zuckerrohrhonigsorten benutzt. Das Holz der Fässer gibt Stoffe ab, die diesem Rum mit einem Alkoholgehalt von 40 % seine bernsteinfarbige Tönung verleihen. Durch die verschiedenen Elemente wird ein ausgewogenes Gleichgewicht erreicht, das diesen Rum zu einem Erlebnis für die Sinne macht. Ein Bouquet und Körper, die den höchsten Ansprüchen von echten Kennern des Kubanischen Rums gerecht werden. Durch strenge Qualitätskontrollen und die sorgfältige Arbeit der Liebhaber von Perfektion wurde ein natürliches und authentisches Produkt in limitierter Auflage kreiert. Nun war nur noch eine Arbeit zu leisten. Der exquisite Rum Gran Reserva 15 Años sollte aus unseren Kellereien geholt werden. Diese Arbeit ist nun vollbracht.

5 6584 LEGENDARIO Ronssé - Punch au Rhum

700 ml • Flasche • 32% vol. • Kuba • Rum-Likör
5 Jahre Lagerung in Eichenfässern

Legendario Ronseé Punch au Rhum ist einen Likör auf Rumbasis, der mit reifen Erdbeeren aromatisiert wird. Der leckere Punch au Rhum wird mit Stevia, ohne Zuckerzusatz, gesüßt.

Ronssé duftet herrlich fruchtig mit dominierenden Erdbeernoten. Am Gaumen ist die Spirituose weich, frisch und vielseitig. Reife Erdbeeren stehen im Vordergrund, gefolgt von einer leichten und angenehmen Bitterkeit. Der Abgang ist fruchtig mit feinen Zitrusnoten.

1

2

1 **2580 RON BERMUDEZ Añejo Gran Reserva Aniversário**

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dom. Republik • Premium Bauner Rum
12 Jahre Lagerung

2 **2583 RON BERMUDEZ Dorado**

700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dom. Republik • Premium Brauner Rum
2 Jahre Lagerung

BERMUDEZ, der authentische dominikanische Rum
Dieser Rum hat eine sehr lange Tradition in der Dominikanischen Republik von mehr als anderthalb Jahrhunderten.
Durch seine Weichheit ist er einzigartig gegenüber andere Rumsorten, dank der ursprünglichen Destillation und Reifung.

3

4

3 2587 RON BERMUDEZ Añejo Selecto

700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dom. Republik • Brauner Rum
7 Jahre Lagerung

Ron BERMUDEZ
TWITTER OFICIAL

4 2589 RON BERMUDEZ Don Armando Reserva

700ml • Flasche • 37,5% vol.• Dom. Republik • Premium Bauner Rum
8 Jahre Lagerung

1 2 3

BELMONT
ESTATE

1 8500 BELMONT ESTATE Caribbean Coconut Rum

700 ml • Flasche • 30 % vol • Saint Kitts and Nevis • Premium Weißer Rumlikör mit frischer Kokusnuß aromatisiert

Belmont Estate Caribbean Coconut Rum gehört zu den Rum Likören.
Er sticht durch einen vergleichbar geringen Alkoholgehalt hervor, welcher die Wahrnehmung seiner Aromen besonders unterstützt. Er ist sehr weich und mild, wodurch er sich perfekt zum Purgenuss eignet. Seine Kokosaromen stammen von echten Kokosnüssen, die extra für den Belmont Caribbean Coconut Rum angebaut und verarbeitet werden.

2 8501 BELMONT ESTATE Golden Coconut Rum

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Saint Kitts and Nevis • Premium Goldener Rumlikör mit frischer Kokusnuß aromatisiert • 4 Jahre Lagerung

3 8503 BELMONT ESTATE Golden Coconut Rum

1,0 l • Flasche • 40 % vol. • Saint Kitts and Nevis • Premium Goldener Rumlikör mit frischer Kokusnuß aromatisiert • 4 Jahre Lagerung

Belmont Estate Golden Coconut Rum besteht aus Rum, der 4 Jahre lang in Eichenfässern gelagert wurde. Die Lagerung verleiht ihm eine kräftig dunkle Farbe und Karamell- und Toffeearomen. Zudem werden frisch geerntete Kokosnüsse dazu verwendet, ihm feine Kokosaromen zugeben, die ihn zu einer unverwechselbaren Spirituose werden lassen.

1

1 9510 SERUM Elixir

700 ml • Flasche • 35 % vol • Panama • Premium Spirituose auf Rum-Basis
7 Jahre Lagerung in Eichenfässern

Serum Elixir ist eine Spirituose, die mit lokalen Früchten und Kräutern aromatisiert wird. Die köstliche Spirituose wird bis zu 7 Jahren in Eichenfässern gelagert. In der Nase herrschen Noten von Pfirsich, Vanille und Honig. Am Gaumen ist der Serum Elixir rund und glatt, mit einem reichen Geschmack von süßen Früchten und exotischen Kräutern. Die bernsteinfarbene Spirituose ist das perfekte Getränk für jeden Anlass.

Die Legende von Serum reicht zurück zum Ende des 19. Jahrhunderts, während des Baus des Panamakanals.
Um die Arbeiter gegen Hunger und Erschöpfung zu schützen, haben deren Mütter und Schwestern ihren lokalen Rum mit getrockneten Früchten, Kräutern und Gewürzen gemischt. Diese angereicherte Mischung lieferte den Männern die notwendige Ausdauer, um ihre schwere Arbeit zu bewältigen.
Später wurde dieses "Wundergetränk" nicht nur zur Energiegewinnung, sondern auch zur Behandlung von Schlangenbissen und Malaria eingesetzt. "Serum", was so viel wie "die Kur" bedeutet, war geboren.

Serum Rum - angebaut, destilliert und gereift in Panama.
Serum ist ein Premium Rum aus Panama der Distillerie Bodegas de America, der in drei verschiedenen Abfüllungen hergestellt wird: Elixir, Gorgas und Ancon.
Das Zuckerrohr für die Serum-Rums wird in der Nähe der kleinen Stadt Pese in der Provinz Herrera angebaut, einer Region mit dafür idealen klimatischen Bedingungen. 100% panamaischer Zuckerrohrsaft wird unter Verwendung eines fortschrittlichen Edelstahlsäulensystems fermentiert und destilliert. Danach beginnt der lange Prozess des Alterns des Serum Rums in ausgewählten amerikanischen Eichenfässern.
Für jede Abfüllung werden unterschiedliche Herstellungsverfahren angewendet, die jedem Serum einen einzigartigen Charakter verleihen. Alle drei Sorten werden sorgfältig geblendet, um einen weichen und süßen Geschmack mit einem köstlichen Finish zu erzeugen. Drei Flaschen, drei Legenden...
Hinter jedem Serum steckt eine einzigartige Begebenheit.

1

2

Rum & Elixir SERUM

1 9511 SERUM Gorgas Gran Reserva

700 ml • Flasche • 40 % vol • Panama • Premium Brauner Rum
8 Jahre Lagerung in Eichenfässern

Der exquisite Serum Gorgas Gran Reserva wird bis zu 8 Jahre in amerikanischen Eichenfässern gelagert. Sein würziges Bouquet enthält Noten von Marzipan mit einem Hauch von Honig, Orangenschale und Eiche. Am Gaumen ist er rund, weich und vollmundig, mit einem ausgeprägten Geschmack von Früchten und Gewürzen. Das Finish ist langanhaltend, elegant und trocken. Serum Gorgas ist ein köstlicher Rum, der unvergessen bleibt.
Der Legende nach, entdeckte der US-amerikanische Arzt, William Crawford Gorgas, der 1902 bis 1914 im Panama tätig war, beim Durchstöbern des Inventars von Medikamenten, die sein Vorgänger hinterlassen hatte, mehrere Fässer mit aromatischem Rum und ein altes Rezept für einen ungewöhnlichen Trank. Es stellte sich heraus, dass dieser Rum ein lokal hergestelltes Elixir war, das getrocknete Früchte und Kräuter mit heilenden Eigenschaften enthielt. Die Eingeborenen nannten diese duftende Spirituose "Serum". Dr. Gorgas war von der Reinheit des Serum so begeistert, dass er alle, bis auf eines der Fässer trank. Der Inhalt des verbleibenden Fasses wurde von einer Distillerie in der Nähe der Stadt Pesé verwendet, um neue Serum-Rumsorten zu kreieren.
Zu dieser Zeit gelang es Dr. Gorgas, innerhalb von 18 Monaten, eine Malaria-Epidemie in dem Panama-Gebiet durch die Zerstörung der Brutstätten der Gelbfiebermücke zu verhindern und Malaria-Kranke mit dem Serum-Rum zu heilen. Dies hat den Bau des Panamakanals vorangetrieben und dem Doktor den Ruf eines Nationalhelden eingebracht. Als Zeichen der Dankbarkeit für seine Dienste an den Ureinwohnern Panamas, erhielt Dr. Gorgas von den Einheimischen zu jedem seiner späteren Geburtstage ein Fass Rum, das nach ihm benannt wurde: Serum Gorgas.

2 9512 SERUM Ancon

700 ml • Flasche • 40 % vol • Panama • Brauner Rum
10 Jahre Lagerung in Eichenfässern

Serum Ancon wird 10 Jahre in Eichenfässern gelagert und entwickelt durch die lange Lagerung eine unglaubliche Komplexität.
In der Nase präsentiert die erlesene Spirituose eine feine Kombination aus Vanille, Rosinen, Feigen, Mandeln und Holz. Sein Geschmack ist seidig, abgerundet und außergewöhnlich aromatisch mit Noten von Trockenobst, Eiche und exotischen Gewürzen. Der Abgang ist warm, weich und würzig. Ein außergewöhnlicher und eleganter Rum, der jeden begeistert.
Im Jahr 1914 schrieb das Dampfschiff Ancon Geschichte, indem es als erstes seetaugliches Schiff in den neu erbauten Panamakanal einfuhr. An Bord waren wohlhabende Industrielle, renommierte Staatsmänner und erfahrene Seeleute, die an diesem epochalen Ereignis teilhaben wollten.
Um ihre illustren Gäste willkommen zu heißen, öffneten die panamaischen Ureinwohner Holzfässer von ihrem wertvollsten Rum "Serum", der nur zu besonderen Anlässen getrunken wurde und Glück für die Kanalfahrt bringen sollte. Die Passagiere und die Besatzung nannten den köstlichen Rum "Ancon", als Huldigung an das Schiff, das sie sicher in dieses verzauberte Land gebracht hatte.
Reisende, die auf eine sichere Passage durch den Panamakanal hofften, tranken seitdem den Serum Ancon Rum.

3

4

3 9513 SERUM Mamie

700 ml • Flasche • 40 % vol • Panama • Spirituose auf Rumbasis

Rum & Elixir SERUM

4 9515 SERUM Puente Centenario 2004 Vintage

700 ml • Flasche • 40 % vol • Panama • Ultra Premium Brauner Rum
16 Jahre in Ex-Bourbonfässern

Puente Centenario ist eine Sonderedition des Ultra Premium Serums. Nach 16 Jahren Reifung in ehemaligen Bourbonfässern wurde dieser bemerkenswerte Rum im Jahr 2020 in einer streng limitierten Auflage von 3.000 Flaschen abgefüllt.

Die „Puente Centenario" (Brücke des Jahrhunderts) wurde 2004 eröffnet und verbindet (wieder) Süd- und Mittelamerika, die 1914 durch den Panamakanal getrennt wurden. Serum Puente Centenario wurde kreiert, um den 90. Jahrestag dieses wichtigen Ereignisses zu feiern.

Die elegante panamaische Spirituose ist rund und komplex mit einem außergewöhnlichen Charakter. Am Gaumen ist Serum Puente Centenario unglaublich mild und herrlich süß. Sein Geschmack ist intensiv mit Trockenfrüchten, Vanille und Honig, abgerundet mit Nuss- und Gewürznoten. Der Abgang ist lang und angenehm mit Nuancen von Eichenholz.

Die stilvolle goldene Flasche wird in einer luxuriösen Geschenkbox geliefert.

Authentischer Geschmack von Panama in jedem Tropfen

Serum ist eine weltweit anerkannte Premium-Rummarke, die in Panama hergestellt und gereift wird. Als Inspiration für die erlesenen Rums dient der großartige Bau des Panamakanals.
Jede Flasche Serum ist eine Hommage an die Helden und Geschichten von Panama.

1

1 11590 RON DEADHEAD

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Mexiko • Rum

DEADHEAD® ist ein einzigartiger preisgekrönter Premium Rum von Iconic Brands, der im mexikanischen Bundesstaat Veracruz hergestellt wird. Das tropische Veracruz ist eine Region mit einer karibischen Seele, bekannt für seine tiefen Höhlen, hohen Berge, reichlich Regen und fruchtbare, üppige Zuckerrohrplantagen. Rums aus dieser Region gehören weltweit zu den Besten.

Dieser erstklassige Rum aus einer Mischung von Zuckerrohrsaft und Melasse wird mit höchster Sorgfalt produziert. Nach seiner langsamen Fermentierung wird der Zuckerrohrsaft zweifach im Pot-Stil destilliert. Anschließend ruht die exquisite Spirituose für sechs Jahre in ausgewählten Eichenfässern und wird zuletzt kunstvoll im Solera-Verfahren geblendet. Das Ergebnis ist ein Rum mit einem unverwechselbaren Charakter und komplexen Geschmacksprofil. Die Spirituose, die in jeder Flasche steckt, ist der Beweis für die beste fachmännische Kunstfertigkeit in der Rum-Herstellung.
DEADHEAD® wird in einer auffälligen Flasche in Form eines Schrumpfkopfes abgefüllt. Im Gegensatz zu seiner eher gruseligen Flasche, ist der Inhalt eine echte Kostbarkeit. Er zeigt eine luxuriöse goldene Farbe, ein unglaublich leichten Körper und ein vielseitiges Bouquet. Eine perfekte Kombination aus Aromen von Kaffee, Schokolade, Piment, Zimt, Muskatnuss, Nelken, Anis und Karamell verwöhnen die Gaumen. Sein langer Abgang ist würzig mit einer stillvollen Balance zwischen trocken und halbsüß.

DEADHEAD® Rum ist ideal zum puren Genuss, durch sein feines Aromaspektrum, aber auch eine gute Wahl für die Zubereitung von klassischen Longdrinks.

Auszeichnungen:
- 2015 Spirits International Prestige Awards- Platin-Medaille für Flaschendesign
- 2015 Bewertungen-95 Punkte, The Tasting Panel 2015
- 2013 Spirits of the Americas Competion-Silbermedaille
- 2013 SF World Spirits Competition-Bronzemedaille für Individuelles Design

2

11590-5 RON DEADHEAD Rum Special Edition

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Mexiko • Preisgekrönter Fine Aged Rum • 10 Jahre

Ein außergewöhnlicher Rum ist eine Kombination aus erstklassigen Zutaten, einem sorgfältigen Herstellungsprozess und das Können eines erfahrenen und leidenschaftlichen Meister-Blenders. Genau das trifft auf Deadhead 10th Anniversary zu.

Dieser Single Cask Rum stammt aus „Rones de Mexico", einer handwerklichen Brennerei in Familienbesitz. Die mehrfach preisgekrönte Rumbrennerei produziert seit drei Generationen handgefertigte, eindrucksvolle Rums. Tradition und Erfahrung sind das Fundament von Deadhead.

Die exquisite Spirituose wird in limitierter Auflage aus Zuckerrohrsaft in Pot Stills und Melasse in Column Stills destilliert, ohne Zusatz von Zucker, Aroma oder Farbe. Anschließend ruht Deadhead 10 Jahre in ausgewählten Eichenfässern. Nach der Abfüllung wird jede Flasche handnummeriert und vom Meister-Blender persönlich signiert.

Geschmacksnoten:
Die elegante 40%ige Spirituose hat eine Whisky-ähnliche Nase mit Noten von Vanille, Steinobst und Ahornsirup. Am Gaumen ist Deadhead reich, intensiv und vollmundig, mit braunem Zucker im Vordergrund, gefolgt von Tabaknoten und Sassafras. Geröstete Pekannüsse und Getreide erhöhen die strukturelle Komplexität. Das Finish ist kräftig und halbtrocken mit Eiche, Vanille und Leder.

Deadhead 10th Anniversary ist eine einzigartige Kreation, um das 10-jährige Jubiläum der mittlerweile weltbekannten und beliebten Marke zu feiern.

1

2

DEADHEAD CASK AGED RUM

1 **11591 RON DEADHEAD - Miniaturflasche**

50 ml • Flasche • 40 % vol. • Mexiko • Rum

2 **11595 RON DEADHEAD Dark Chocolate Rum**

700 ml • Flasche • 35 % vol. • Mexiko • Rum

DEADHEAD® Dark Chocolate Rum ist eine weitere außergewöhnliche Kreation der Firma Iconic Brands Inc., die bereits mit dem Deadhead Rum die Spirituosenwelt endgültig eroberte. Ein preisgekrönter Rum, der fünf Jahre in Eichenfässern ruht und anschließend mit geschmackvoller Schokolade aromatisiert wird.
Der Dark Chocolate Rum wird aus reinem Zuckerrohrsaft und kraftvoller Melasse hergestellt. In „small batches" wird frischer Zuckerrohrsaft geruhsam fermentiert und anschließend in Kupferkesseln doppelt destilliert. Währenddessen wird die Melasse allmählich gegart und daraufhin im Column Stil einfach destilliert. Diese zwei Rums bilden die Grundlage vom Deadhead Rum und sind von entscheidender Bedeutung für seine perfekte Harmonie und Komplexität.
Der Zuckerrohrsaft-Rum reift in Fässern aus amerikanischer Eiche während der Melasse-Rum sowohl in Fässern aus amerikanischer, als auch in Chiapas-Eiche gelagert wird.
Die Wechselwirkung des Holzes verleiht diesem Rum eine luxuriöse Farbe und elegante Aromen.
Nach der Reifung wird der Rum mit feinster Schokolade aus Kakaobohnen der Region vermischt und ruht für weitere sechzig Tage. Dieser schonungsvolle Aufgussprozess verstärkt die natürlichen Qualitäten des gealterten Rums und schafft eine perfekte Balance zwischen Rum und Schokolade.
Deadhead Chocolate Rum ist vielseitig und vollmundig. Sein Bouquet präsentiert zurückhaltende dunkle Schokolade, Kaffee, braunen Zucker und Butter. Im Geschmack bietet er eine perfekte Verschmelzung aus reichlich Schokolade, köstlichem Karamell und Vanille, die lange am Gaumen verbleibt. Dieser Rum ist ein unvergesslicher Genuss.
Das Affenschrumpfkopf-Gefäß, in dem sich der dunkle Schokoladenrum befindet, ist eine Hommage an die alten spirituellen Überzeugungen der Maya- und Aztekenkulturen. Affen werden in präkolumbianischen Legenden oft mit Kakao in Verbindung gebracht.
Deadhead Chocolate Rum ist eine hervorragende Spirituose in einer auffallenden Flasche. Eine überaus gelungene Kombination, die alle begeistert.

Auszeichnungen:

- Goldmedaille - International Spirits Competition 2017 92 Punkte von The Tasting Panel
- 92 Punkte von The Tasting Panel

Licores Veracruz wurde Ende des 19. Jahrhunderts in der Stadt Orizaba im Staat Veracruz gegründet. Von Anfang an war die Herstellung innovativer Produkte nach höchsten Qualitätsstandards das Hauptziel des Unternehmens. Im Jahr 1950 wurde die Firma von den heutigen Eigentümern, der Familie Villanueva Barragán, erworben und in die Stadt Córdoba verlegt. Dort hat Licores Veracruz seine bemerkenswerte Entwicklung fortgesetzt.

3

4

3 11616 RON MOCAMBO Añejo Solera 25 Años

700 ml • Flasche •43 % vol • Mexiko • Premium Brauner Rum
25 Jahre Lagerung

Der Premium-Rum „Mocambo" ist eine der außergewöhnlichen Kreationen aus dem Hause Licores Veracruz. Für seine Herstellung werden nur die besten Zutaten verwendet.
MOCAMBO wird aus erstklassigem Zuckerrohr destilliert. Die Plantage befindet sich in der westlichen Region von Veracruz, in der Nähe der Küste des Golfs von Mexiko. Der mexikanische Ort Veracruz ist für sein feuchttropisches Wetter und damit das ideale Klima für den Anbau von Zuckerrohr bekannt.
Das reine Quellwasser, das für die Mocambo-Rums verwendet wird, stammt aus dem Citlaltépetl, besser bekannt als Pico de Orizaba, dem höchsten Vulkan Mexikos mit einer Höhe von 5.730 m über dem Meeresspiegel.
Für die Reifung der hochwertigen Spirituosen werden europäische Weißeichenfässer verwendet, in denen zuvor Sherry gelagert wurde. Diese Fässer verleihen Mocambo seine raffiniert süßen Noten.
Mocambo wird in drei verschieden Abfüllungen hergestellt: Ron Añejo Mocambo 15 Años – Einzelfassabfüllung (Single Barrel), Ron Añejo Mocambo Edición de Arte 20 Años - Einzelfassabfüllung und Ron Mocambo Edicion Aniversario 10 Años - Solera Limitada. Jede Flasche wird handnummeriert

4 11613 RON MOCAMBO Edición Aniversario 10 Anos, Pistole/ Shot Gläser

200 ml • Pistolenflasche mit zwei Gläsern • 40 % vol • Mexiko • Premium Brauner Rum
10 Jahre Lagerung

Ron Mocambo Edicion Aniversario wurde kreiert, um das 50-jährige Jubiläum der Familie Villanueva Barragán in der Tradition der Spirituosen-Herstellung zu feiern.
Das elegante Kristallgefäß, in das das Destillat abgefüllt wird, repräsentiert die Flaschen, die anfangs von der Firma verwendet wurden. Die einzigartige Flasche ist eine der wenigen, die im größten Glasmuseum in Mexiko in Monterrey ausgestellt wird.
Aber nicht nur die Verpackung, sondern auch der Inhalt ist äußerst eindrucksvoll. Die bernsteinfarbene Spirituose präsentiert ein vortreffliches Bouquet. Süße Noten von Vanille werden mit getrockneten Früchten und exotischen Gewürzen meisterhaft kombiniert. Ihr Geschmack ist mundfüllend und unglaublich rund mit Noten von Vanille, Kakao, Toffee und Eichenholz. Sein ausgeprägter Nachklang ist fruchtig und warm.
Ron Mocambo Edicion Aniversario ist ein Meisterwerk. In der schönen 200ml-Pistolenflasche mit zwei Shotgläsern ist es ein ausgefallenes Geschenk für jeden Anlass.

Die perfekte Kombination von traditionellen und modernen Herstellungsprozessen und akribische Auswahl der Rohstoffe garantieren die Spitzenqualität der Produkte von Licores Veracruz, die die nationalen und internationalen Marktanforderungen weit übertreffen.
Die Erfahrung und Kunstfertigkeit von drei Generationen spiegeln sich in diesen außergewöhnlichen Spirituosen wider, die mehr als sechs Jahrzehnte anspruchsvollste Gaumen begeistern.

1

2

3

Mocambo

1 11610 RON MOCAMBO Single Barrel 15 Años

500 ml • Flasche • 40 % vol • Mexiko • Premium Brauner Rum • 15 Jahre Lagerung

Mocambo 15 Años ist ein Rum mit raffiniertem Charakter und weichem Geschmack. Die bernsteinfarbige Spirituose reift 15 Jahre in europäischen Eichenfässern und entwickelt durch die lange Lagerung eine unverwechselbare Komplexität. Im Glas zeigt Mocambo eine dunkle Bernsteinfarbe mit goldenen Funken. Sein Duft ist angenehm süß mit Zuckerrohr, Schokolade und einem Hauch von exotischen Gewürzen. Am Gaumen ist Mocambo sehr subtil. Noten von Holzfass, Vanille, Karamell, Mandeln, Haselnüssen, Tabak und Schokolade sind perfekt aufeinander abgestimmt und gehen über in einen lang anhaltenden Abgang.
Ron Añejo Mocambo 15 Años ist ein exquisiter Rum, der für Kenner kreiert wurde.

2 11611 RON MOCAMBO Edición Arte 20 Años

500 ml • Flasche • 40 % vol • Mexiko • Premium Brauner Rum • 20 Jahre Lagerung

3 11611-5 RON MOCAMBO Añejo Edición Arte 20 Años

200 ml • Flasche • 40 % vol • Mexiko • Premium Brauner Rum • 20 Jahre Lagerung

---

Der Rum Mocambo 20 Años zeigt am besten die Hingabe und die Liebe zum Detail, die in allen Kreationen von Licores Veracruz steckt.
Die hochwertige Spirituose wird volle 20 Jahre in Eichenfässern gelagert und anschließend in einer mit Fasern des Amatebaums umwickelten Flasche abgefühlt. Diese Idee stammt von dem mexikanischen Künstler Victor Fernandez Limon. Jede Flasche Ron Mocambo 20 Años ist ein einzigartiges Kunstwerk. Die Einzelfassabfüllung Mocambo ist ein Rum mit Stärke und vielseitigem Charakter. An der Nase herrschen gute strukturierte Noten von Nüssen, Eiche, Karamell, getrockneten Früchten, Schokolade und Vanille. Sein Geschmack spiegelt sein Bouquet wider und offenbart raffinierte und ausgewogene Aromen. Sein köstlicher Abgang bleibt lang am Gaumen. Mocambo Edición de Arte ist ein wahrer Hochgenuss und ein Muss für jeden Rumliebhaber.

Qualität, Kreativität und Innovation sind die Markenzeichen der in Córdoba – Veracruz ansässigen Firma.
Mit mehr als 65 Jahren Erfahrung bietet Licores Veracruz ein breites Portfolio an hochwertigen Premium Produkten, die sowohl in Mexiko als auch international anerkannt und extrem nachgefragt werden. Das Produktspektrum der renommierten Firma umfasst verschiede Rumsorten, Tequilas, Mezcale, Aguardientes und andere Destillate. Seine mehrfach ausgezeichneten Produkte werden in mindestens 30 verschiedene Länder weltweit exportiert.

4

5

4 11612 RON MOCAMBO Edición Arte 20 Años

5,0 l • Flasche • 40 % vol • Mexiko • Premium Brauner Rum • 20 Jahre Lagerung

Der Rum Mocambo 20 Años zeigt am besten die Hingabe und die Liebe zum Detail, die in allen Kreationen von Licores Veracruz steckt.
Die hochwertige Spirituose wird volle 20 Jahre in Eichenfässern gelagert und anschließend in einer mit Fasern des Amatebaums umwickelten Flasche abgefühlt. Diese Idee stammt von dem mexikanischen Künstler Victor Fernandez Limon. Jede Flasche Ron Mocambo 20 Años ist ein einzigartiges Kunstwerk. Die Einzelfassabfüllung Mocambo ist ein Rum mit Stärke und vielseitigem Charakter. In der Nase herrschen gute strukturierte Noten von Nüssen, Eiche, Karamell, getrockneten Früchten, Schokolade und Vanille. Sein Geschmack spiegelt sein Bouquet wider und offenbart raffinierte und ausgewogene Aromen. Sein köstlicher Abgang bleibt lang am Gaumen.
Mocambo Edición de Arte ist ein wahrer Hochgenuss und ein Muss für jeden Rumliebhaber.

5 11615 VILLA RICA Extra-Añejo 23 Años Gold Edition

700 ml • Flasche •40 % vol • Mexiko • Ultra Premium Brauner Rum
23 Jahre Single Barrel, Gold Edition

Der Ultra Premium Rum Vila Rica 23 Años der Firma Licores Veracruz ist eine Einzelfassabfüllung (Single Barrel), die 23 Jahre in ehemaligen Whiskeyfässern gelagert wird. Der bewundernswerte mexikanische Rum wurde drei aufeinanderfolgende Jahre (2015, 2016 und 2017) mit der höchsten Note bei der Blindverkostung des International Taste & Quality Institute in Brüssel ausgezeichnet.
Sowohl von innen als auch von außen eine einmalige Kreation.
Jede Flasche wird mit Gold, Mineralpigmenten und Kobaltblau von Hand fein dekoriert. Anschließend werden die Zeichnungen bei 500ºC in das Glas eingebrannt. Es ist ein Prozess, der viel Erfahrung, Geduld und Feingefühl erfordert und von mexikanischen Handwerkern hingebungsvoll durchgeführt wird. Der Inhalt der eleganten Flasche ist eine hochwertige Spirituose mit raffiniertem Charakter, starkem Körper, ausgezeichneten Duft und Weichheit im Geschmack.
Rum Villa Rica zeigt eine reine, tiefbraune Farbe mit schwarzen Reflexen. Seine Textur ist glatt und ölig und sein Bouquet intensiv und komplex. Noten von Vanille, Eiche, Kakao, Tabak, Karamell und Melasse verschmelzen perfekt miteinander.
Sein Geschmacksprofil ist wie sein Aroma: gut strukturiert, umfangreich und unverwechselbar. Köstliche Vanille, Karamell, Holz, Orangenschalen, süße Gewürze und dunkle Schokolade verwöhnen den Gaumen. Im Nachklang ist der „Single Barrel" langandauernd und delikat.
Die hochwertige Qualität des Rums Villa Rica offenbart sich in seinen exquisiten Geschmack. Ein Ultra Premium Rum, der alle Sinne stimuliert.

Auszeichnungen
ITQI, Superior Taste Award 2015, 2016, 2017, 2018, 2020 - 3 goldene Sterne
ITQI, Crystal Taste Award 2017
Mexikanischer Verpackung-Nationalpreis 2015 - Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE) - Kategorie national/international

1

2

RON CARTAVIO

1 4590 RON CARTAVIO Selecto 5 Años

700 ml • Flasche • 37,5 % vol • Peru • Premium Brauner Rum • 5 Jahre Lagerung

Cartavio Selecto ist ein Blend aus ausgewählten edlen Destillaten, der für die anspruchsvollsten Gaumen kreiert wurde. Dieser Premium Rum reift fünf Jahre in Eichenfässern und erhält dadurch seinen ausgeprägten Charakter.
Die köstliche Spirituose mit einer brillanten tiefgoldenen Farbe präsentiert an der Nase intensive fruchtige Düfte. Am Gaumen herrschen Noten von Karamell, Schokolade, leicht rauchigen Kaffee, Gewürze und Trockenfrüchte. Der Abgang ist ausgewogen und langanhaltend. Dieser Rum übertrifft zweifellos alle Erwartungen.

2 4591 RON CARTAVIO Solera 12 Años

700 ml • Flasche • 40 % vol • Peru • Premium Brauner Rum • 12 Jahre Lagerung

Cartavio Solera ist ein eleganter und ausgewogener Rum von einer ausgezeichneten Sanftheit. Nach 12 Jahren Lagerung in Eichenfässern, erhält er seine schöne dunkle Bernsteinfarbe und seine besonderen Eigenschaften.
Sein delikater Duft setzt sich aus feinen Noten von Toffee, Nüssen, Bananen und Gewürzen zusammen. Im Geschmack punktet Catavio Solera mit einer angenehmen Süße und einer gelungenen Kombination aus Karamell, Mokka, Nüssen und Gewürzen. Sein Ausklang ist rund und leicht süß. Diese bemerkenswerte Spirituose wurde 2012 mit Gold bei der International Rum Conference in Madrid ausgezeichnet.

CARTAVIO RUM COMPANY mit Sitz in Lima, Peru, ist ein führendes Unternehmen auf dem lokalen Markt, das sich mit der Produktion und Vermarktung von Premium Rumsorten und anderen Spirituosen beschäftigt. Die renommierte Fima ist international anerkannt und exportiert ihre Produkte in viele Länder weltweit.
Seit 1929, als die erste Flasche Ron produziert wurde, führt die Firma Rum Company bis heute kontinuierliche Verbesserungen ihrer Produktionsprozesse durch und investiert in die Modernisierung ihrer Anlagen. Erfahrenes und geschultes Personal kombiniert die neuesten Technologien in den Prozessen von Gärung, Destillation und Abfüllung mit den wertvollen traditionellen Techniken für das Blending und die Alterung eines Destillates.
Die Cartavio-Produkte erfüllen die höchsten Qualitätsstandards.

3

4

3 4592 CARTAVIO XO 18 Años

700 ml • Flasche • 40 % vol • Peru • Ultra Premium Brauner Rum
18 Jahre Lagerung

Cartavio XO gehört zu den besten und beliebtesten Rumsorten. Die exquisite Spirituose wurde zum 80-jährigen Jubiläum der Firma kreiert.
Seine vortreffliche Sanftheit, sowie seine strahlende Mahagonifarbe sind das Ergebnis eines langen Lagerungsprozesses. Ganze 18 Jahre ruht diese außergewöhnliche Spirituose in erlesenen Eichenfässern.
Cartavio XO verfügt über ein komplexes und anspruchsvolles Bouquet. Eine wunderbare Komposition aus intensiven Aromen von Gewürzen, Nüssen, Vanille, Schokolade und etwas Holz: ein Beitrag der Fässer aus amerikanischer und europäischer Eiche. Sein Geschmack ist sehr delikat und von einer außergewöhnlichen Textur. Köstliche Noten von Toffee, Rosinen, Butterbonbon, tropischen Früchten und Nüssen bleiben lang am Gaumen.
Ein majestätischer Rum mit herausragenden Eigenschaften, der zu Recht bereits mehrfach ausgezeichnet wurde.

4 11618 CAFKA Gourmet Kaffeelikör

500 ml • Flasche • 19,5 % vol • Mexiko • Gourmet Kaffeelikör

Cafka ist ein Premium Kaffeelikör auf Rumbasis aus dem in Córdoba-Mexico ansässigen Hause Licores Vera Cruz S.A. Für die Herstellung des Gourmet Kaffeelikörs wird ein natürlicher Extrakt aus ausgewählten Kaffeebohnen der Sorte Arabica verwendet. Die Kaffee-Pflanzen werden extra für diese Spirituose in den Nebelwäldern von der zentralen Bergregion in Veracruz angebaut.
Der „100% Natural Liqueur" wird durch einen langsamen und sorgfältigen Prozess gewonnen, der eine perfekte und einzigartige Balance zwischen Geschmack und Süße sicherstellt. Durch das Aufgießen, Mazerieren, Extrahieren und Destillieren der Arabica-Kaffeebohne mit hochwertigen Rumsorten, entsteht der köstliche Cafka Gourmet. Mit seiner hohen Qualität, unverwechselbaren Eigenschaften und ausgezeichnetem Geschmack, etabliert sich Cafka seit 1990 als ein außergewöhnliches und überragendes Produkt auf dem Spirituosenmarkt.

1

1 6610 SANTIAGO DE CUBA Carta Blanca

700 ml • Flasche • 38 % vol. • Kuba • Weißer Rum
3 Jahre Lagerung in Eichenfässern

Santiago de Cuba Carta Blanca reift 3 Jahre in ausgewählten Fässern aus Weißeiche. Dieser exquisite Rum ist äußerst rein und elegant.
Die Nase wird von einer harmonischen Mischung aus süßen Noten von Vanille, Karamell und Honig begrüßt, die sich sanft mit feinen Nuancen von tropischen Früchten verbinden. Der Geschmack ist ausgewogen und komplex mit Noten von frischem Zuckerrohr, ergänzt durch raffinierte Gewürze. Ein Hauch von Eiche rundet das Geschmackserlebnis ab. Der Abgang ist unbestreitbar sanft und endet mit einer leichten Mandelnote.
Santiago de Cuba Carta Blanca ist ideal für den puren Genuss oder als Basis für exotische Cocktails.
Dieser leichte Rum spiegelt die Qualität, Vielfalt und Reichtum seiner kubanischen Herkunft wieder.

RUM SANTIAGO DE CUBA: Ein wahres Juwel unter den karibischen Spirituosen.
Die Hingabe der Maestros Roneros schafft den höchsten Ausdruck der kubanischen Rumtradition: Ron Santiago de Cuba. Dieses exquisite Destillat repräsentiert die Leidenschaft und das Erbe seiner namensgebenden Stadt, die als die Wiege des kubanischen Rums gilt.
Santiago de Cuba wird im Lagerhaus von Don Pancho gereift, das als „Kathedrale des kubanischen Rums" bekannt ist. Alle Rumsorten durchlaufen einen natürlichen Reifungsprozess. Die sorgfältige Auswahl der Zutaten, die meisterhafte Destillation und das Streben nach Perfektion machen diese Spirituose zu einem Symbol für Exzellenz und Authentizität.
Mit mehr als 160 Jahren ununterbrochener Erfahrung, die von Generation zu Generation weitergegeben wird, bleibt die Tradition der Rumherstellung in Santiago de Cuba unübertroffen.
Santiago de Cuba Rum wird nicht nur für seine geschmackliche Raffinesse, sondern auch für sein kulturelles Erbe geschätzt. Er verkörpert die kubanische Lebensfreude und lädt dazu ein, die pulsierende Energie und Wärme der Karibikinsel mit jedem Schluck zu erleben.

2

3

2 6611-4 SANTIAGO DE CUBA Añejo 8 Años

700 ml • Flasche • 38 % vol • Kuba • Premium Brauner Rum
12 Jahre Lagerung in Eichenfässern

Ron Santiago de Cuba Añejo wird 8 Jahre in Weißeichenfässern gelagert. Eine meisterhafte Destillation und Reifung verleihen diesem Rum seine unverwechselbare Tiefe und Komplexität
Das charakteristische Aroma dieses edlen und kräftigen Rums ist geprägt von einer harmonischen Mischung aus süßen Nuancen von Vanille, Kakao und Honig. Am Gaumen ist Santiago de Cuba Añejo ausgewogen und würzig mit exquisiten Noten von tropischen Früchten, Honig, etwas Kaffee, Kakao und einem Hauch von Eiche. Sein Abgang ist warm und langanhaltend.
Pur oder auf Eis präsentiert dieser Rum die ganze Bandbreite seiner Aromen.
Der hervorragende Santiago de Cuba Añejo ist eine Hommage an die reiche Geschichte und das Erbe Kubas.

3 6611-5 SANTIAGO DE CUBA Superior 11 Anos

700 ml • Flasche • 38 % vol • Kuba • Premium Brauner Rum
11 Jahre Lagerung in Eichenfässern

Der Premium-Rum Santiago de Cuba Añejo Superior aus der renommierten Destillerie Santiago de Cuba zeichnet sich durch seine hohe Qualität und sorgfältige Herstellung aus.
Der Añejo Superior reift 11 Jahre in ausgewählten Eichenfässern und präsentiert eine faszinierende Mischung von Aromen, die die Sinne verführen. Beim Öffnen der Flasche entfaltet sich ein reichhaltiges Bouquet aus süßen Vanille- und Karamellnoten, begleitet von milden Gewürzaromen. Der Geschmack ist intensiv und von einer angenehmen Wärme geprägt. Eine köstliche Kombination aus Noten von tropischen Früchten, Kokosnuss, Vanille, Mandel und einem Hauch von Eichenholz. Der kraftvolle Abgang schmeichelt dem Gaumen mit einer anhaltenden Sanftheit.
Mit seiner tiefen Bernsteinfarbe und seinem eleganten, seidigen Mundgefühl ist dieser Rum perfekt für den anspruchsvollen Genießer, der die Finesse und den Charakter eines exquisiten Rums zu schätzen weiß.
Santiago de Cuba Añejo Superior ist eine herausragende Kreation, die Luxus, Tradition und raffinierte Handwerkskunst miteinander vereint.
Mit seiner tiefen Bernsteinfarbe und seinem eleganten, seidigen Mundgefühl ist dieser Rum perfekt für den anspruchsvollen Genießer, der die Finesse und den Charakter eines exquisiten Rums zu schätzen weiß.

2631 RON PUNTACANA Club Esplendido
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Dominikanische Republik • Brauner Rum 12 Jahre Lagerung

2632 RON PUNTACANA Club Tesoro
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Dominikanische Republik • Brauner Rum 15 Jahre Lagerung

2633 RON PUNTACANA XOX 50 Aniversario
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum • 30 Jahre Lagerung

2635 RON PUNTACANA Club Black Rum
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Dominikanische Republik • Brauner Rum 30 Jahre Lagerung

2665 RON PRESIDENTE MARTI Gran Ron del Caribe 15 Años Solera
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum • Bis zu 15 Jahre Lagerung

2666 RON PRESIDENTE MARTI Gran Ron del Caribe 19 Años Solera
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum • Bis zu 19 Jahre Lagerung

2667 RON PRESIDENTE MARTI Gran Ron del Caribe 23 Años Solera
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum • Bis zu 23 Jahre Lagerung

2655 OPHYUM Grand Premiere Rhum 12 Años Solera
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum 12 Jahre Lagerung

2656 OPHYUM Grand Premiere Rhum 17 Años Solera
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum 17 Jahre Lagerung

2657 OPHYUM Grand Premiere Rhum 23 Años Solera
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum 23 Jahre Lagerung

2681 RON OPTHIMUS XO Malt Whisky
700 ml • Flasche • 43 % vol. • Dominikanische Republik • Brauner Rum 27-30 Jahre Lagerung

2682 RON OPTHIMUS XO OportO
700 ml • Flasche • 43 % vol. • Dominikanische Republik • Brauner Rum 27-30 Jahre Lagerung

2690 Ron EXQUISITO 1985, 21+ Años Solera
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dominikanische Republik • Super Premium Brauner Rum • über 21 Jahre Lagerung

2691 Ron EXQUISITO 1990, 15+ Años Solera
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dominikanische Republik • Super Premium Brauner Rum • über 15 Jahre Lagerung

2692 Ron EXQUISITO 1995, 12+ Años Solera
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dominikanische Republik •Super Premium Brauner Rum • über 12 Jahre Lagerung

6610 SANTIAGO DE CUBA Carta Blanca
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Kuba • Weißer Rum
3 Jahre Lagerung in Eichenfässern

6611-4 SANTIAGO DE CUBA Añejo
700 ml • Flasche • 38 % vol • Kuba • Brauner Rum
7 Jahre Lagerung in Eichenfässern

6611-5 SANTIAGO DE CUBA Superior 11 Anos
700 ml • Flasche • 38 % vol • Kuba • Brauner Rum
7 Jahre Lagerung in Eichenfässern

6564 RON CANEY Carta Blanca Superior
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Kuba • Weißer Rum • 3 Jahre Lagerung

6565 RON CANEY Oro Ligero
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Kuba • Brauner Rum • 5 Jahre Lagerung

6566 RON CANEY Añejo Centuria
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Kuba • Brauner Rum • 7 Jahre Lagerung

6592 RON LEGENDÁRIO Aguardiente de Caña Natural
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kuba • Zuckerrohrschnaps

3560G AGUARDIENTE Cristal
700 ml • Flasche • 30 % vol. • Kolumbien • Weißer Rum • Spirituose mit Anisgeschmack

3560-1 AGUARDIENTE Cristal Sin Azúcar
700 ml • Flasche • 30 % vol. • Kolumbien • Weißer Rum • Spirituose mit Anisgeschmack OHNE Zucker

3562 RON VIEJO DE CALDAS
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kolumbien • Brauner Rum aus Zuckerrohr • 3 Jahre Lagerung

3562-5 RON VIEJO DE CALDAS Rum Añejo 5 Años
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kolumbien • Premium Brauner Rum aus Kolumbien • 5 Jahre Lagerung

3563 AGUARDIENTE Blanco del Valle
700 ml • Flasche • 30 % vol. • Kolumbien • Spirituose mit Anisgeschmack

3564 AGUARDIENTE Antioqueño
700 ml • Flasche • 29 % vol. • Kolumbien • Spirituose mit Anisgeschmack

3571 AGUARDIENTE Antioqueño Sin Azúcar
700 ml • Flasche • 29 % vol. • Kolumbien • Spirituose mit Anisgeschmack

3572 AGUARDIENTE Antioqueño tapa verde Sin Azúcar
700 ml • Flasche • 24 % vol. • Kolumbien • Spirituose mit Anisgeschmack

3565 RON MEDELLIN Añejo Superior
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Kolumbien • Brauner Rum aus Zuckerrohr
3 Jahre Lagerung

3566 BLANCO DEL VALLE Sin Azucar
700 ml • Flasche • 29 % vol. • Kolumbien • Spirituose mit Anisgeschmack ohne Zucker

3568 RON VIEJO DE CALDAS Carta de Oro
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kolumbien • Premium Brauner Rum
8 Jahre Lagerung

3568-5 RON VIEJO DE CALDAS Gran Reserva Especial 15 Años
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kolumbien • Premium Brauner Rum
15 Jahre Lagerung

3569 RON MEDELLIN Extra-Añejo
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Kolumbien • Premium Brauner Rum
8 Jahre Lagerung

3570 RON MEDELLIN Gran Reserva
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Kolumbien • Premium Brauner Rum
12 Jahre Lagerung

2555 RON BRUGAL Leyenda
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum
10 Jahre Lagerung

2555-5 RON BRUGAL Edición 5 Aniversario
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum
5 Jahre Lagerung

2560 RON BRUGAL Extraviejo
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dominikanische Republik • Brauner Rum, Gran Reserva • 8 Jahre Lagerung

2560-5 RON BRUGAL Doble Reserva
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum • 8 Jahre Lagerung

2561 RON BRUGAL Añejo
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dominikanische Republik • Superior Brauner Rum
5 Jahre Lagerung

2562 RON BRUGAL Extraviejo
350 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dominikanische Republik • Brauner Rum, Gran Reserva • 8 Jahre Lagerung

2563 RON BARCELÓ Gran Añejo
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dominikanische Republik • Brauner Rum
5 Jahre Lagerung

2564-1 RON BARCELÓ Añejo
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dominikanische Republik • Brauner Rum
3 Jahre Lagerung

2566G RON BARCELÓ Dorado
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dominikanische Republik • Brauner Rum in Eichenfässern gereift

2566 - 2 RON BARCELÓ Blanco
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dominikanische Republik • Weißer Rum in Eichenfässern gereift

63 RON BARCELÓ Imperial
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Dominikanische Republik • Brauner Rum

2568 RON COLUMBUS Añejo
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dominikanische Republik • Bauner Rum 7 Jahre Lagerung

2592 RON DON RHON Gran Reserva
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum • 12 Jahre Lagerung

2594 RON DON ISIDRO Selección Familiar
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum

2600 RON MACORIX Family Reserve
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Dominikanische Republik • Premium Brauner Rum • 8 Jahre Lagerung

1570 SANTA TERESA Gran Reserva
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Venezuela • Premium Brauner Rum • 3 Jahre Lagerung

1572 SANTA TERESA Antiguo de Solera 1796
700 ml • Flasche • 40 % vol • Venezuela • Brauner Rum • 15 Jahre Lagerung

1577 SANTA TERESA Claro
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Venezuela • Premium Weißer Rum

1579 RON CACIQUE Añejo Superior
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Venezuela • Premium Brauner Rum

1581 RON CACIQUE 500
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Venezuela • Premium Brauner Rum

10500 RON AREHUCAS Carta Oro
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Kanarische Inseln • Brauner Rum 1 Jahr Lagerung

10501 RON AREHUCAS Añejo Selección Familiar
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kanarische Inseln • Brauner Rum 12 Jahre Lagerung

10502 RON MIEL Guanche Arehucas
700 ml • Flasche • 20 % vol. • Kanarische Inseln • Rum - Likör mit Honig

10503 AREHUCAS Crema De Banana Canafruit
700 ml • Flasche • 20 % vol. • Kanarische Inseln • Bananenlikör

10504 RON AREHUCAS Selecto 7 AÑOS
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kanarische Inseln • Brauner Rum
7 Jahre in Eichenfässern gelagert

10505 RON AREHUCAS Carta Blanca
700 ml • Flasche • 37,5 % vol. • Kanarische Inseln • Weißer Rum

10509 AREHUCAS Añejo Reserva Especial 18 Años
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kanarische Inseln • Rum
18 Jahre Lagerung

15500 Project One-Spirit of OLD MAN Carribbean Spirit
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Karibik • Premium Brauner Rum
12 Jahre Lagerung

15501 Project Two- Spirit of OLD MAN Spiced Orange
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Karibik • Premium Brauner Rum
12 Jahre Lagerung

15502 Project Three- Spirit of OLD MAN Dark Expression
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Karibik • Premium Brauner Rum
12 Jahre Lagerung

15503 Project Four- Spirit of OLD MAN Vanilla Cane
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Karibik • Premium Brauner Rum
12 Jahre Lagerung

15504 Project Five- Spirit of OLD MAN Leisure Harbour
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Karibik • Premium Brauner Rum
8 Jahre Lagerung

9700 FLOR DE CAÑA Extra-Seco
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Nicaragua • Premium Weißer Rum • 4 Jahre gelagert

9701 FLOR DE CAÑA Añejo Clásico
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Nicaragua • Premium Brauner Rum • 5 Jahre gelagert

9702 FLOR DE CAÑA Gran Reserva
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Nicaragua • Premium Brauner Rum • 7 Jahre gelagert

9703 FLOR DE CAÑA Centenario
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Nicaragua • Premium Brauner Rum
12 Jahre gelagert

9704 FLOR DE CAÑA Centenario
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Nicaragua • Premium Brauner Rum
18 Jahre gelagert

15700 RON FERNANDO Blended Caribbean Rum
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Karibik • Premium Rum • 5 Jahre gelagert

15700-5 RON FERNANDO Blended Caribbean Rum
50 ml • Flasche • 38 % vol. • Karibik • Premium Rum • 5 Jahre gelagert

11650 LA COFRADIA Tequila Blanco
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Mexiko • Tequila aus Agaven

11651 LA COFRADIA Tequila Reposado
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Mexiko • Tequila aus Agaven

11652 LA COFRADIA Tequila Añejo
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Mexiko • Tequila aus Agaven

11653 LA COFRADIA Tequila Añejo Single Barrel
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Mexiko • Tequila aus Agaven

11666 LA COFRADIA CATRINA Blanco
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Mexiko • Tequila aus Agaven

11667 LA COFRADIA CATRINA Reposado
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Mexiko • Tequila aus Agaven

11668 LA COFRADIA CATRINA Añejo
700 ml • Flasche • 38 % vol. • Mexiko • Tequila aus Agaven

6593 RON LEGENDÁRIO 9550 Vodka
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Kuba • Vodka

17500 BUCHANAN'S DeLuxe Blended Scotch Whisky
1l • Flasche • 40 % vol. • Schottland • Premium Schottischer Whisky 12 Jahre

17501 GRAND OLD PARR Blended Scotch Whisky
1l • Flasche • 40 % vol. • Schottland • Schottischer Whisky • 12 Jahre

17502 GRAND OLD PARR 18 Years Blended Scotch Whisky
700 ml • Flasche • 40 % vol. • Schottland • Premium Schottischer Whisky 18 Jahre

SANGRE DE VIDA

Sangre de Vida wird aus selbstgezüchteten Weber-Agaven destiliert, die zwischen 10 und 14 Jahre gewachsen sind. Der Boden, auf dem die Agave wächst, ist von beachtlicher Wichtigkeit. Aus diesem Grund verwendet Sangre de Vida nur Agaven von eigenen Feldern in der Umgebung von Tequila, im Bundesstaat Jalisco. Aus dem einzigartigen Boden dieser Region, die innerhalb des geschützten Herkunftsgebiets von Tequila liegt, gedeihen die besten blauen Agaven.

Nach ihrer per Hand durchgeführten Ernte, werden die Agave-Herzen (Piñas) langsam in einem Backsteinofen ca. 36 Stunden gegart. Diese traditionelle Kunst des langsamen Kochens verhindert, dass die Agave karamellisiert und trägt dazu bei, ihren natürlich süßen Geschmack zu erhalten.

Um den süßen Saft (mosto) zu extrahieren, werden die gekochten Piñas zerkleinert und zerdrückt. Der gewonnene Saft wird anschließend fünf Tage lang in einer natürlichen Fermentation zur Ruhe gesetzt.

Sangre de Vida wird mit großer Sorgfalt dreifach destilliert, wodurch die Reinheit und die besten Eigenschaften des Tequilas sichergestellt werden.

Für die Lagerung werden nur französische weiße Eichenfässer aus Limosin verwendet, eine für einen Tequila eher untypische Holzart. Die ungewöhnliche Lagerung in Eichenholz, verleiht Sangre de Vida seine besonderen und komplexen Eigenschaften. Der Alterungsprozess wird vom Master Distiller ständig überwacht.

Der Sangre de Vida Reposado wird nach 90 Tagen, Añejo nach einem Jahr abgefüllt.

SANGRE DE VIDA IST KUNST, GEIST & TRADITION

1

2

3

SANGRE DE VIDA

1 11587 SANGRE DE VIDA Tequila Blanco

700 ml • Glasherzflasche • 40 % vol • Mexiko • Premium Weißer Tequila, dreifach destilliert, 100 % Agave

Sangre de Vida Blanco zeigt ein ausgewogenes und feines Aromaspektrum mit eleganten Fruchtnuancen.
Im Geschmack ist er fruchtig mit Noten von Banane, Zitrusfrüchten, grüner Paprika, Agaven, Orange- und Zitronenblüten, weißem Pfeffer und einem Hauch von Erde. Ein leichter, süßer Agaveton trägt die Aromen über den Gaumen. Sein Abgang ist lang anhaltend mit leichten Noten von Obst, Blumen und Gewürzen.
Dieser Tequila eignet sich hervorragend zum puren Genuss oder auch für die Zubereitung von klassischen Cocktails.

2 11588 SANGRE DE VIDA Tequila Reposado

700 ml • Glasherzflasche • 55 % vol • Mexiko • Premium Brauner Tequila

Sangre de Vida Reposado ist ein ausgezeichneter Tequila mit einem vollmundigen, wärmenden, mittleren Körper. Er bietet eine perfekte Balance zwischen seinen köstlichen, geschmeidigen Aromen und dem starken Geschmack seines 55%igen Alkoholgehalts.
An der Nase ist er fruchtig, mit Noten von Agave und Karamell. Am Gaumen dominieren angenehme süße Agave und Zitrusfrüchte, mit einem Hauch von Pfeffer und Eiche. Sein komplexer Abgang hält lange an und hinterlässt ein wohltuend wärmendes Gefühl.
Ein außergewöhnlicher Tequila für die besonderen Momente.

3 11588 SANGRE DE VIDA Añejo

700 ml • Glasherzflasche • 40 % vol • Mexiko • Premium Brauner Tequila

Sangre de Vida Añejo ist ein hocharomatischer Tequila mit einem reichhaltigen, vollen Körper, der mindestens ein Jahr in französischen Eichenfässern gelagert wurde.
Sein Bouquet ist sehr komplex und enthält unzählige Aromen. Am Gaumen ist dieser Tequila angenehm süß mit feinen Noten von Agave, Eiche, karamellisiertem Honig, Süßkartoffel, Vanille und Birne. Der Abgang ist lang, geschmeidig und würzig.
Ein großartiger Tequila mit vielen Nuancen und delikaten Aromen.

1

SANGRE DE VIDA

1 **11575 SANGRE DE VIDA Loteria La Mano - Tequila Blanco**

350 ml • Flasche • 40 % vol • Mexiko • Premium Weißer Tequila „Artesanal", 100 % Agave

Sangre de Vida Lotería Collectors Series
Loteria ist ein traditionelles Glücksspiel und wird oft als mexikanisches Bingo bezeichnet, bei dem illustrierte Karten, die die mexikanische Ästhetik darstellen, Bingo-Bälle ersetzen.
Jede Flasche zeigt eine Lotteriekarte, die den Charakter des Tequilas darstellt.

La Mano - Loteria Karte Nr. 21
La Mano, die Hand des Bandidos, kennzeichnet den Tequila Blanco. Er ist so weich, dass er dein Herz stehlen wird.

Sangre de Vida Blanco zeigt ein ausgewogenes und feines Aromaspektrum mit eleganten Fruchtnuancen.

Im Geschmack ist er fruchtig mit Noten von Banane, Zitrusfrüchten, grüner Paprika, Agaven, Orange- und Zitronenblüten, und einem Hauch von Erde. Ein leichter, süßer Agaventon trägt die Aromen über den Gaumen. Sein würziger Abgang ist lang anhaltend mit leichten Noten von Obst und Blumen.

Dieser Tequila eignet sich hervorragend zum puren Genuss oder auch für die Zubereitung von klassischen Cocktails.

2

2 11576 SANGRE DE VIDA Loteria La Bandera - Tequila Reposado

SANGRE DE VIDA

350 ml • Flasche • 40 % vol • Mexiko • Premium Brauner Tequila „Artesanal", 100 % Agave

La Bandera - Loteria Karte Nr. 16
La Bandera, die Flagge, repräsentiert eine starke und leidenschaftliche Haltung und passt hervorragend zu dem Reposado. Ein Tequila für diejenigen, die wissen was sie wollen und nicht zurückweichen.

Sangre de Vida Reposado ist ein ausgezeichneter Tequila mit einem vollmundigen, wärmendem, mittleren Körper. Er bietet eine perfekte Balance zwischen seinen köstlichen Aromen und seinem starken Geschmack.
An der Nase ist er fruchtig, mit Noten von Agave und Karamell. Am Gaumen dominieren angenehme süße Agave und Zitrusfrüchte, mit einem Hauch von Pfeffer und Eiche. Sein komplexer Abgang hält lange an und hinterlässt ein wohltuend wärmendes Gefühl.
Ein außergewöhnlicher Tequila für die besonderen Momente.

1

SANGRE DE VIDA

1 **11577 SANGRE DE VIDA Loteria La Rosa - Tequila Añejo**

350 ml • Flasche • 40 % vol • Mexiko • Premium Brauner Tequila „Artesanal", 100 % Agave

La Rosa - Loteria-Karte Nr. 41
La Rosa, die Rose, symbolisiert die Sehnsucht, wie auch der fein gealterte Anejo mit seiner perfekten Mischung aus Agave, Süße, Gewürzen und Eichennoten.

Sangre de Vida Añejo ist ein hocharomatischer Tequila mit einem reichhaltigen, vollen Körper, der mindestens ein Jahr in französischen Eichenfässern gelagert wurde.
Sein Bouquet ist sehr komplex und enthält unzählige Aromen. Am Gaumen ist dieser Tequila angenehm süß mit feinen Noten von Agave, Eiche, karamellisiertem Honig, Süßkartoffel, Vanille und Birne. Der Abgang ist lang, geschmeidig und würzig.
Ein großartiger Tequila mit vielen Nuancen und delikaten Aromen.

2

3

2 11574 LA CAVA DEL VILLANO PLATA Weißer Tequila

1000 ml • Flasche • 38 % vol • Spanien • Premium Weißer Tequila

La Cava del Villano Plata zeigt eine helle Farbe mit einer perfekten Transparenz. Sein Aroma ist fruchtig und zitrusartig. Am Gaumen ist die Spirituose weich, süß und würzig mit Noten von Agave und Zitrusfrüchten.
Mit seinem weichen Geschmack ist La Cava del Villano Plata die perfekte Basis für unzählige Cocktails und eignet sich bestens für den puren Genuss.

3 11574 -5 LA CAVA DEL VILLANO Gold - Brauner Tequila

1000 ml • Flasche • 38 % vol • Spanien • Premium Brauner Tequila

Der bernsteinfarbene Tequila La Cava del Villano Oro ist charaktervoll und einzigartig. Sein Bouquet ist würzig mit Agave und Vanille. Der raffinierte Geschmack ist mild und angenehm mit Agave, Vanille, Karamell, Gewürzen und einem Hauch von Holz.
La Cava del Villano Oro ist eine ausgezeichnete Wahl für alle, die auf der Suche nach Qualität, Authentizität und Geschmack sind.

LA CAVA DEL VILLANO ist ein hochwertiger Tequila von La Cofradia S.A. Das Familienunternehmen aus Jalisco produziert und füllt seit über 50 Jahren Tequila ab. La Cofradia ist ein Spezialist für Premiumprodukte, der sich ständig weiterentwickelt und an die Bedürfnisse des globalen Marktes anpasst.

Die Marke La Cava del Villano steht für ein Produkt von höchster Qualität, hergestellt mit den besten Zutaten. Bei der Herstellung werden neben traditionellen Methoden auch die neuesten Technologien eingesetzt. Jede Phase der Produktion wird streng überwacht. Das Ergebnis ist eine Spirituose, die den wahren Geschmack Mexikos zeigt und alle Tequila-Liebhaber überzeugen wird.

Der außergewöhnliche Tequila wird in zwei Sorten hergestellt: Silver und Gold.

1

2

3

Hijos de Villa

1 **11621 HIJOS DE VILLA Tequila Blanco, Revolver/Shot Gläser**
200 ml • Revolverflasche mit zwei Gläsern • 40 % vol • Mexiko • Tequila aus Agaven

2 **11622 HIJOS DE VILLA Tequila Reposado, Patrone**
700 ml • Patronenflasche • 40 % vol • Mexiko • Tequila aus Agaven

3 **11620 HIJOS DE VILLA Tequila Blanco, Patrone**
700 ml • Patronenflasche • 40 % vol • Mexiko • Tequila aus Agaven

Qualität, Kreativität und Innovation sind die Markenzeichen der in Córdoba – Veracruz ansässigen Firma.
Mit mehr als 65 Jahren Erfahrung bietet Licores Veracruz ein breites Portfolio an hochwertigen Premium Produkten, die sowohl in Mexiko als auch international anerkannt und extrem nachgefragt werden. Das Produktspektrum der renommierten Firma umfasst verschiede Rumsorten, Tequilas, Mezcale, Aguardientes und andere Destillate. Seine mehrfach ausgezeichneten Produkte werden in mindestens 30 verschiedene Länder weltweit exportiert.

4

5

6

4 **11625 HIJOS DE VILLA Tequila Blanco, Patrone/Shot Gläser**

200 ml • Pistolenflasche mit zwei Gläsern • 40 % vol • Mexiko • Tequila aus Agaven

5 **11623 HIJOS DE VILLA Tequila Reposado, Gewehr**

1,5 l • Gewehrflasche • 40 % vol • Mexiko • Tequila aus Agaven

6 **11624 HIJOS DE VILLA Tequila Reposado, Pistole/Shot Gläser**

200 ml • Pistolenflasche mit zwei Gläsern • 40 % vol • Mexiko • Tequila aus Agaven

Hijos de Villa

Licores Veracruz wurde Ende des 19. Jahrhunderts in der Stadt Orizaba im Staat Veracruz gegründet. Von Anfang an war die Herstellung innovativer Produkte nach höchsten Qualitätsstandards das Hauptziel des Unternehmens. Im Jahr 1950 wurde die Firma von den heutigen Eigentümern, der Familie Villanueva Barragán, erworben und in die Stadt Córdoba verlegt. Dort hat Licores Veracruz seine bemerkenswerte Entwicklung fortgesetzt.
Die perfekte Kombination von traditionellen und modernen Herstellungsprozessen und akribische Auswahl der Rohstoffe garantieren die Spitzenqualität der Produkte von Licores Veracruz, die die nationalen und internationalen Marktanforderungen weit übertreffen.

Die Erfahrung und Kunstfertigkeit von drei Generationen spiegeln sich in diesen außergewöhnlichen Spirituosen wider, die mehr als sechs Jahrzehnte anspruchsvollste Gaumen begeistern.

SATRYNA

TEQUILA

Satryna ist ein „Small Batch" handwerklich hergestellter Ultra-Premium Tequila, von außergewöhnlicher Qualität und vielseitiger Individualität. Ein vollmundiger, eleganter und unglaublich weicher Tequila.

Tequila Satryna ist eine Kreation von Nitzan Marrun, Inhaberin der legendären Tequilera Newton, in Zusammenarbeit mit Maestra Tequilera Mireida Cortes und Markenbotschafterin Elizabet Tovar.

Die handgefertigten Flaschen werden mit einem außerordentlichen Maß an Liebe zum Detail produziert. Das imponierende Flaschendesign ist eine Hommage an das mexikanische Volksfest „ El Dia de los Muertos". Jede Flasche wird persönlich von dem Maestro Tequilero handnummeriert und signiert.

Satrynas Herstellungs- und Alterungsprozess ist ein seit Generationen streng gehütetes Geheimnis. Dieser Tequila Artesanal, ursprünglich nur für den Eigenbedarf hergestellt, wird heute mit allen Tequila-Liebhabern liebevoll geteilt.

Terroir und Agave

Um die höchst mögliche Qualität zu erzielen, wird Satryna in kleinen Mengen aus dampfgekochter Blaue-Weber-Agave (Agave Tequilana) hergestellt. Die verwendeten Agaven wachsen auf den besten Hochlandfeldern im "Valley of Tequila" in Jalisco. Jede handverlesene und geerntete Pflanze wird erst nach 8 bis12 Jahren Reifungszeit für den Tequila Satryna verarbeitet.

Destillation und Alterung

Satryna wird mit einer einzigartigen Balance aus der jahrhundertealten Kunst der Tequila-Herstellung und einem modernen Destillationsverfahren produziert, um seine äußerste Reinheit und unverwechselbare Geschmeidigkeit zu erzielen. Die Reifung in ausgewählten Eichenfässern führt zu einem Tequila mit einem komplexeren Charakter. Ein wahres Zeugnis für das mexikanische Können und seine Kunstfertigkeit.

1

2

1 11680 SATRYNA Blanco - Ultra-Premium Tequila

700 ml • Flasche • 38 % vol • Mexiko • Ultra-Premium Weißer Tequila, Handcrafted Small Batch, 100% Agave

SATRYNA TEQUILA

Der handwerkliche Tequila Satryna Blanco wird aus blauer Weber-Agave in kleinen Mengen hergestellt und anschließend dreifach destilliert. Der kristallklare Tequila ist geschmeidig und subtil mit Noten von süßer Agave, Kräutern, Honig, zarten Blüten und einem Hauch von Rauch.
Ein Super-Premium Tequila mit einen eindrucksvollen Geschmack und einzigartiger Weichheit.

2 11681 SATRYNA Cristalino Añejo Claro - Ultra Premium Tequila

700 ml • Flasche • 40 % vol • Mexiko • Ultra-Premium Weißer Tequila, Handcrafted Small Batch, 100% Agave, 18 Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert

Satryna Cristalino wird 18 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche gereift und anschließend mit Holzkohle gefiltert, um sein kristallklares Erscheinungsbild zu erzielen. Am Gaumen ist Cristalino glatt und weich mit Noten von Zitrusfrüchten, süßer Agave, Honig und Vanille. Sein anhaltender Abgang ist warm und komplex mit Noten von Karamell und Eiche.
Der hochqualitative Satryna Cristalino ist ohne Zweifel einer der besten Tequilas auf dem Markt.

1

SATRYNA
TEQUILA

1 **11682 SATRYNA Añejo - Ultra-Premium Brauner Tequila**

700 ml • Flasche • 40 % vol • Mexiko • Ultra-Premium Brauner Tequila aus Jalisco, Handcrafted Small Batch, 100% Agave, 18 Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert

Der SATRYNA Añejo ist ein Ultra-Premium Brauner Tequila, der höchsten Ansprüchen an Qualität und Handwerkskunst gerecht wird. Mit einem Alkoholgehalt von 38% vol und einem aufwendigen Fassreifungsprozess präsentiert sich dieser Tequila als Spitzenprodukt handwerklicher Destillation. Die markante Bernsteinfarbe verweist auf die langjährige Reifung in ausgewählten Fässern, während das Bouquet eine faszinierende Palette von Aromen offenbart - von delikaten Vanille- und Karamellnoten bis zu subtilen holzigen Nuancen. Der Geschmack ist geprägt von einer ausgewogenen Mischung aus süßen, fruchtigen und würzigen Elementen, die eine unvergleichliche Tiefe und Komplexität bieten. SATRYNA Añejo ist eine Reise durch die Kunst der Tequila-Herstellung und ein Genusserlebnis, das die Sinne verführt.

GIN'CA

Die erste und einzige Destillerie in Peru spezialisiert auf Premium Destillate. Unser Ziel vom ersten bis zum letzten Schritt ist es, höchste Qualität für unsere Destillate zu erreichen.
Alle Naturprodukte, frische Kräuter und Gewürze, die bei der Destillation eingesetzt werden, stammen aus Perú, mit Ausnahme des ökologischen Wacholders aus Mazedonien.

Unser Team setzt sich aus erfahrenen Profis verschiedener Tätigkeitsbereiche zusammen, die es sich mit Forschungseinsatz, viel Illusion und Kreativität zum Ziel gesetzt haben, höchste Qualität der Arbeitsabläufe und des Produktes in unserem Unternehmen zu erreichen. Perfektionismus und Disziplin unseres umfassenden Qualitätsmanagements spiegeln sich in unserer Marke wieder. Wir sind uns bewußt, daß Vollkommenheit nicht unbedingt durch Serienproduktion erreicht wird, daher brennen wir bei THE INCA DISTILLERY nur jeweils bis zu 160 nummerierte Flaschen pro Batch. Damit wollen wir etwas Neues zur peruanischen Kultur, zu ihrer wunderbaren Gastronomie beitragen und auch außerhalb der Landesgrenzen beweisen, dass in Perú einige der besten Destillate der Welt erzeugt werden.
The Inca Distillery verfügt über eine moderne Infrastruktur, umfassende Fachkenntnisse und beste Botanicals.

OBERSTES ZIEL: QUALITÄT

Wir haben uns einer Mission unterworfen: Q – für Qualität!

Diese erreichen wir einerseits durch handwerkliche Perfektion und Rückbesinnung auf Destillationswissen und Traditionen, anderseits durch das Handverlesen von besten, frischen und ökologischen Ingredienzen aus Perú, sowie der Verwendung von weichem kristallklarem Gletscherwasser aus den Anden.

Einzigartig in Perú ist unsere Destillieranlage „COOPER“:
eine speziell angefertigte Anlage der Firma Carl GmbH, 100% aus Kupfer hergestellt und mit einer vier Kochbödenkolonne ausgestattet, ermöglicht es uns, Tropfen für Tropfen reinstes Destillat zu gewinnen.

Das alles, neben Sorgfalt und Liebe zum Beruf, sind eines unserer Erfolgsrezepte.

1

2

GIN'CA

1 4580 GIN'CA Peruvian Dry Gin
700 ml • Flasche • 40 % vol • Peru • Premium Gin

2 4580-1 GIN'CA Peruvian Dry Gin - Miniaturflasche
50 ml • Flasche • 40 % vol • Peru • Premium Gin

GIN´CA ist der erste peruanische Premium Gin und weltweit der erste Gin, der mit hochqualitativem Zuckerrohralkohol destilliert wird.
Für seine Herstellung werden mit Ausnahme von Wacholderbeeren (die nicht in der südlichen Hemisphäre wachsen), nur peruanische botanische Zutaten verwendet.
Die pflanzlichen Stoffe, die seiner Herstellung dienen, werden frisch, direkt von kleinen lokalen Produzenten geliefert und sofort verarbeitet.
Alle Phasen seines Produktionsprozesses werden schonend, eine nach der anderen, per Hand durchgeführt. Nur auf diese Weise wird die maximale Kontrolle über die Entwicklung eines echten Premium-Gins erreicht. Alle Flaschen werden einzeln handetikettiert und vom Master Destillateur Eric Rothig López handsigniert. Jede Flasche GIN'CA ist wirklich einzigartig.
Sein Charakter wird von Zitrusfrüchten geprägt und zeigt sehr präsent würzige Noten mit einem starken pflanzlichen Hintergrund.
An der Nase offenbart er ein breites Spektrum aus gut strukturierten Düften: im Vordergrund dominieren Zitrusfrüchte, Blumen, Gewürze und Kräuter, im Hintergrund Noten von Rosa-Pfeffer und Huacatay.
Am Gaumen präsentiert er sich voller Frische und entfaltet eine Symphonie von Aromen mit überragenden, leicht süßlichen Zitrusnoten. Der Abgang ist lang und angenehm und wird von fruchtigen Noten betont, die perfekt mit Limette, Tangelo und Kräutern harmoniert.
GIN´CA wurde dementsprechend mit der Auszeichnung **BESTES DESTILLAT PERU´S DES JAHRES 2015** prämiert.GIN´CA ist ein einzigartiger, hochqualitativer Gin, der die anspruchsvollsten Gaumen begeistert.

1

2

3

1 4582 GIN´CA Berries Edition

700 ml • Flasche • 40 % vol • Peru • Premium Gin

The Inca Distillery präsentiert eine außergewöhnliche Kreation, die die Gin-Welt bereichert: Gin´ca Berries Edition.
Gin´ca Berries ist eine perfekte Kombination aus wildem mazedonischen Wacholder und einer sorgfältigen Auswahl von peruanischen roten Früchten, die von kleinen lokalen Produzenten extra für diese Spirituose angebaut werden: Blaubeeren aus Lambayeque, Himbeeren und Brombeeren aus Ancash. Wie bei den vorherigen Premium Produkten von The Inca Distillery, Gin´ca und Amazonian Gin Company, wird Gin´ca Berries aus hochqualitativen Zuckerrohalkohol destilliert.
Dieser Gin ist eine delikate Spirituose, frei von Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromen. Sein Bouquet ist fruchtig, erfrischend und angenehm süß. In seinem Geschmack findet man die unglaubliche Frische und Köstlichkeit der hochwertigen Zutaten wieder.
Ein Herstellungsprozess voller Sorgfalt und Leidenschaft, sowie die Verwendung nur des Besten aus der peruanischen Natur, garantieren eine gleichbleibend hohe Qualität dieses Ultra Premium Gins, der die anspruchsvollsten Gaumen überraschen wird. Gin´ca Berries Edition ist eine echte Freude für Bartender und Gin-Liebhaber.

GIN'CA

2 4581 AMAZONIAN GIN COMPANY

700 ml • Flasche • 41 % vol • Peru • Premium Gin

3 4581-1 AMAZONIAN GIN COMPANY - Miniaturflasche

50 ml • Flasche • 41 % vol • Peru • Premium Gin

Amazon Gin Company ist ein Premium Gin, der 100% mit den besten, frischen pflanzlichen Stoffen aus dem Amazonas-Regenwald destilliert wird. Zu den wichtigsten Botanicals, die ausschließlich von kleinen lokalen Produzenten angebaut werden, zählen amazonische Zitrusfrüchte, Aguaymanto, Camu-Camu, Paranüsse und Sacha Inchi. An der Nase herrschen frische Zitrus- und Kräuternoten; am Gaumen die kostbare geschmackliche Vielfalt des Amazonas. Diese außergewöhnliche Spirituose wird per Handarbeit hergestellt und ist sicherlich in seinem Geschmack und Aroma einer der exotischsten Gins auf dem internationalen Markt. Amazon Gin Company ein absoluter Geheimtipp für alle Gin-Liebhaber.

AMAZONIAN GIN COMPANY

MEZCAL

Der MEZCAL, aus dem Nahuatl ‚mexcalli', was gekochte Agave bedeutet,
ist eine traditionelle, mexikanische Spirituose, destilliert aus dem ananas-förmigen Kern verschiedener Agavenarten, wie beispielsweise Espadin, Tobalá, Tuixe oder Tepextate.
Diese Agaven-Sprituose wird in Oaxaca, hauptsächlich in Santiago Matatlán (der Welthauptstadt des Mezcal) handwerklich hergestellt.
Offiziell dürfen sechs weitere mexikanische Staaten, unter anderem Guerrero und Durango, diese Spirituose herstellen.
Mezcal ist seit seiner Entstehung ein fester Bestandteil Mexikos.

Verkostungsnotizen
Der zertifizierte Mezcal Joven aus 100% Espadin-Agave hat eine natürliche Karamellfarbe mit leichten Bernsteinnuancen. Sein hervorragender Duft ist würzig, mit feinem rauchigem Charakter und enthält Aromen von Holz und Zitrusfrüchten.
Am Gaumen ist Oro de Oaxaca überraschend mild, warm, angenehm rauchig und süß. Der Geschmack karamellisierter Agave wird gekonnt mit Noten von Kräutern, Zitrone, Eiche und einen Hauch Pfeffer kombiniert. Sein Abgang ist lang und süßlich mit Agave und Rauch.
Mezal Oro de Oaxaca wird mit einer Agavenraupe abgefüllt und mit einem Beutel Raupensalz geliefert. Der sogenannte „Sal de Gusano" ist eine traditionelle mexikanische Gewürzmischung aus gerösteten, gemahlenen Agavenwürmern, vermischt mit Chili und Salz.

Herstellung von Mezcal Oro de Oaxaca
Der Herstellungsprozess von Oro de Oaxaca Mezcal beginnt mit einer sorgfältigen Auswahl der Espadin-Agaven, die nach 8 Jahre ihre optimale Reife erreicht haben.

Die geschnittenen Agavenherzen - die Piñas - werden 72 Stunden lang in einem konischen Bodenofen mit Vulkangestein unterirdisch gegart. Beim Kochen nehmen die Agaven die Aromen von Erde, Feuer und Rauch auf, die die Süße der Pflanzen umwandeln und bereichern.

Zur Gewinnung des Fruchtfleisches werden die gekochten Herzstücke mit einem von Pferden gezogenen Steinrad gemahlen.

Das aus dem Mahlen resultierende Produkt wird mindestens 6 Tage in Eichenwannen gelagert, in denen es auf natürliche Weise fermentiert. Nach der Fermentierung wird der Mezcal nach alter Tradition zweifach destilliert.

Auszeichnung
„Best of Agave Spirits" - Goldmedaille - Los Angeles International Wine & Spirits Competition 2009

1

2

1 **11565 ORO DE OAXACA Mezcal Artesanal**
700 ml • Flasche • 40 % vol • Mexiko • Premium Mezcal

2 **11565-5 ORO DE OAXACA Mezcal Artesanal**
50 ml • Flasche • 40 % vol • Mexiko • Premium Mezcal

Oro de Oaxaca, eine der bekanntesten Marken Mexikos, ist ein Mezcal voller Geschichte und Tradition. Der Hersteller, Casa Mezcal Oro de Oaxaca, ist ein Familienunternehmen in Santiago Matatlán ansässig mit über 80 Jahren Erfahrung des Brennerei-Handwerkes. Seit 1940 ist die Familie bestrebt, die Brennereiindustrie von Oaxaca zu entwickeln und zu perfektionieren.

Don José López Escobar, einer der renommiertesten Mezcaleros in Oaxaca, widmet seine ganze Leidenschaft der Kreation des perfekten Mezcals. Mezcal Oro de Oaxaca wurde 1985 geboren und seitdem wird diese einzigartige Spirituose mit der gleichen traditionellen Techniken und den gleichen hochwertigen Rohstoffen aus der Region handgefertigt.

Peru ist neben den Anden auch für seine Nationalspirituose Pisco bekannt. Begonnen hat alles mit der Einfuhr von Rebsorten durch die spanischen Eroberer, die in den Anden hervorragende Anbaubedingungen fanden. Das Weingut Tacama ist das älteste Weinbaugebiet Perus.

Seit 1520 werden dort erlesene Rebsorten angebaut und Weine hergestellt. Erst 250 Jahre später begann die Erfolgsgeschichte des Pisco.

Im Jahr 1776 war es verboten, peruanischen Wein nach Spanien zu exportieren. Zu dieser Zeit waren Destillationsverfahren schon weit verbreitet und auch in Peru bekannt.
Um weiterhin Handel betreiben zu können, wurden die Weine destilliert und abgefüllt, Pisco war geboren. Da das Verbot für Weine galt, hielt Pisco Einzug in die Gesellschaft Europas und natürlich auch Perus.

TACAMA

1 4560 TACAMA Pisco Acholado Demonio de los Andes

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Peru • Pisco in ausgezeichneter Qualität

2 4560-10 TACAMA Pisco Acholado Demonio de los Andes

2 l • Flasche • 40 % vol. • Peru • Pisco in ausgezeichneter Qualität

Acholado ist ein Blend aus vier verschiedenen Rebsorten. Muskateller, Quebranta, Albilla und Torontel, vier der meistverwendeten Weinsorten für Pisco in Peru. Alle Weine werden in den traditionsreichen Anbaugebieten Tacamas angebaut, geerntet und verarbeitet. Ruhe, Gelassenheit und viel Erfahrung werden in die Herstellung mit eingebracht, was einen kräftigen und aromatischen Pisco Acholado entstehen lässt. Allgegenwärtig sind die verwendeten Trauben, deren Duft der Acholado versprüht. In alle Richtungen dringt er vor und lässt sich, wie sein Geschmack, nicht bändigen. Die Vielfältigkeit der Trauben verhilft dem Pisco zu seiner universellen Einsetzbarkeit. Ob in Cocktails, wie dem Pisco Sour, in Longdrinks oder Pur auf Eiswürfel. Dieser Pisco Demonio de los Andes Acholado wird niemanden enttäuschen.

3 4562 TACAMA Pisco Albilla Demonio de los Andes

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Peru • Qualitäts-Pisco aus Albilla-Trauben

Albilla ist nicht nur der Name des Piscos, sondern auch der Name der Rebsorte, aus der dieser Pisco Demonio de los Andes hergestellt wird.
Albilla ist eine Rebsorte, die seit über 120 Jahren in den Weinbergen Tacamas angebaut wird. Sein tropisches Bouquet und sein besonderer Geschmack versetzen seinen Genießer mitten ins Herz Perus. Landestypische Aromen wie Ananas, Bananen und Limetten bilden die Basis, die im Mund durch Zitrus- und Mandarinennuancen ergänzt werden. Was ihn von anderen Piscos unterscheidet, ist seine Tradition und Geschichte, hinter der sich viel Arbeit, Mühe und Engagement verbirgt, und die diesen Pisco ausgesprochen weich und ausbalanciert werden lassen.

1

2

TACAMA

1 4563 TACAMA Pisco Quebranta Demonio de los Andes

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Peru • Qualitäts-Pisco aus Quebranta-Trauben

Pisco Puro Quebranta wird aus der Quebranta-Traube hergestellt. Seit weit über 100 Jahren wird die Rebsorte Quebranta in dem ältesten Weingut Tacama nach alter Tradicion von Hand angebaut und geernt. Nach der Destillation reift der Puro Quebranta für vier Jahre in den hauseigenen Weinkellern zu einem Pisco der Premiumklasse heran, bevor er schließlich abgefüllt wird. Es werden keine Zusatzstoffe hinzugegeben, die den ursprünglich reinen Geschmack verfälschen könnten. Nicht einmal Holzfässer dürfen zur Lagerung verwendet werden.
Kräftige Aromen von Trockenfrüchten, Äpfeln und Orangen durchdringen die Nase.
Den Pisco Puro Quebranta zeichnet ein großer Körper und eine starke Persönlichkeit aus. Das macht ihn zu einem ganz besonderen Pisco aus dem Hause Tacama.

2 4564 TACAMA Pisco Italia Demonio de los Andes

700 ml • Flasche • 42 % vol. • Peru • Peruanischer Pisco, Spirituose aus Italia-Trauben, TACAMA

Der Pisco Demonio de los Andes Italia wird aus der feinsten und exklusivsten Auswahl Italia Trauben hergestellt, die aus unseren TACAMA Weinbergen stammen. Es gibt eine hundertjährige Geschichte dieser Trauben in TACAMA, welche traditionell bei der Herstellung von peruanischen Piscos verwendet wird. In der Nase entsteht ein delikates und blumiges Aroma und im Gaumen fühlt es sich angenehm an.

Demonio de los Andes
Für seine Piscos verwendete TACAMA den Namen eines der schillerndsten und turbulentesten Menschen, die an der Eroberung Perus beteiligt waren. Dieser repräsentative Charakter war Don Francisco de Carbajal, der für seine Bosheit und Grausamkeit gegenübergegenüber seinen Feinden bekannt war. Zusammen mit seinem Zynismus und Humor Zynismus und Humor löste er große Furcht aus und erhielt daher den Spitznamen "Demonio de los Andes".

3

4

3 4565 MULITA Pisco Acholado

700 ml • Flasche • 40 % vol. • Peru • Peruanischer Pisco, Spirituose aus Trauben

Mulita ist ein handwerklicher Pisco der Viña Tacama, dem ältesten Weingut Südamerikas. Tacama ist aufgrund der Herstellung von hochqualitativen Weinen und Piscos, sowie der Schönheit ihres Anbaugebietes international bekannt.

Der köstliche Mulita wird auf traditionelle Weise aus Moscatel-, Albilla-, Quebranta- und Italia-Trauben hergestellt. Eine akribische und sorgfältige Auswahl der Rebsorten und ein aufwändiger Destillationsprozess, verleihen diesem Pisco einen einzigartigen Charakter. Mulita ist stark, authentisch und ungezähmt wie ein Maultier. Seine erfrischende und aromatische Würze bleibt lang im Mund und bietet ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Die Intensität und Tradition des Iqueña-Landes wird in jeder Flasche Mulita festgehalten.

Ein authentischer Pisco, der verspricht, alle Gaumen zu erobern.

4 4568 CHUNCHO Bitters Amargo

75 ml • Flasche • 40 % vol. • Peru • Bitter • zum Aromatisieren von Pisco Sour und anderen Cocktails

Amargo Chuncho ist der peruanische Bitter, der nicht nur dem Pisco Sour eine unverkennbare Note verleiht. Benannt nach einem alten peruanischen Indianerstamm, verweist dieser Bitter auf Tradition und Herkunft.
Zur Herstellung werden nur natürliche Zutaten aus den Wäldern Perus verwendet.
Kräuter, Gewürze, Blumen, Rinden, Wurzeln, sowie Blätter des Quina und Sarrapia Baumes.
Der Amargo Chuncho ist ein Mazerat, welches anschließend für sechs Monate in Eichenfässern gelagert wird. Sehr aromatisch, bringt dieser Bitter extra Aromen in Cocktails und auch Speisen. Gepaart mit einer leichten Fruchtnote verstärkt Amargo Chuncho einfach jedes Aroma.

MIOLO

Die Weinkellerei „Miolo“ ist eines der faszinierendsten Unternehmen in Vale dos Vinhedos.
Im Jahre 1897 siedelte sich ein Einwanderer von Venedig, Giuseppe Miolo, auf einem dreißig Hektar großen Waldstück, genannt „Lot 43“, an.
Drei Generationen lang baute die Familie „Miolo“ Wein an, bis die Krise der Überproduktion in den 1980ern sie, zusammen mit anderen Winzern zwang, professionelle Weinproduzenten zu werden.
Die Brüder Paulo (Weingärten), Darcy (Verwaltung), Antonio (Produktion) und ihre Kinder arbeiteten fleißig, und innerhalb eines einzigen Jahrzehntes schafften sie es, die modernste und stärkste Weinkellerei im Land entstehen zu lassen.

Ihre erste Wein-Produktion, „1990er Merlot“, bestand aus nur 8000 Flaschen. Im Jahre 2003 produzierten sie mit ihren besten Weinen, „Lote 43“ und „1999er Cabernet-Merlot“, mehr als das Zehnfache.
Außerdem produzieren sie noch zehn andere Weine, Schaumweine und Grappa. Das Gebiet der „Miolo“ Weingärten hat sich auch um mehr als das Zehnfache vergrößert. Viertausend Kilometer nördlich, in Vale do Sao Francisco, pflanzten sie Moscatel, Cabernet Sauvignon und Shiraz an, die unter der Marke „Brazilwood“ abgefüllt werden.
Sie haben mehr als 150 Angestellte, 100 Weinbauern in Vale dos Vinhedos, und sie sind einer der größten brasilianischen Weinproduzenten.
Die Weinkellerei „Miolo“ hat moderne Einrichtungen wie Weinkeller zum Reifen des Weines, Weinprobier-Stuben, ein Wein-Shop, Demonstrations-Weingärten usw. Außerdem nimmt „Miolo“ auch an dem ehrgeizigen Projekt des ersten Wein-Heilbades in Südamerika teil.

Die Weinkellerei „Miolo“ ist eine Kombination aus venezianischer Präzision und brasilianischer Lebensfreude.
Seit 1875 hatten sich zunächst viele italienische Einwanderer in den Südstaaten Brasiliens, dem Rio Grande do Sul, angesiedelt. Später kamen auch zahlreiche deutsche Familien und Emigranten anderer Nationen dazu. Darunter waren auch viele Winzer.

Der Ort Bento Gonçalves im Rio Grande do Sul ist eingebettet in eine wunderschöne Landschaft von Weinbergen und Ausgangspunkt einer Touristenroute für mehr als 100.000 Weinfreunde pro Jahr. Hier liegt auch das Vale dos Vinhedos, aus dem die außergewöhnlichen Reserva-Qualitätsweine von MIOLO kommen: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir und Chardonnay.

Weitere Informationen zu MIOLO erhalten Sie unter:

www. miolo-weine. de

VALE DO SÃO FRANCISCO

Dieses Projekt wurde an einem Ort, genannt Fazenda Ouro Verde in der Region Casa Nova im Bundesland Bahia ein tropischer Makro-Bereich im Nordosten von Brasilien, gegründet. Es ist eines der neuen brasilianischen Weinanbaugebiete, die ausgezeichnete Weine produzieren und es liegt an dem mittleren Verlauf des Flusses São Francisco.
Charakteristisch für dieses Gebiet ist eine Höhe von ungefähr 350 Metern und eine buschige Landschaft im Nordosten, Savannen und Weingärten im flachen Land. Die Weingärten liegen zwischen 9° und 10° südlicher Breite, und hier ist somit weltweit das am nächsten am Äquator gelegene zusammenhängende Weinanbaugebiet. Das Projekt plant bis zum Jahre 2012 400 Hektar Land zu kultivieren. Wegen des tropischen Semiarid-Klimas, mit einer hohen Anzahl von sonnigen Tagen und einem niedrigen Niederschlagsvolumen, werden die Weingärten mit emulgiertem Wasser, nach einem ähnlichem System wie in anderen Gebieten der Welt, bewässert.
Die Weingärten, die in Fazenda Ouro Verde seit mehr als 20 Jahren existierten, wurden vollkommen wiederhergestellt und ausgedehnt.
Die jährliche Kapazität beträgt hier zur Zeit 1.5 Millionen Liter, und die Produktion wurde bis 2012 auf 4 Millionen Liter jährlich erweitert.
Die Weine, die in Vale do São Francisco produziert werden, sind verbunden mit der örtlichen Kultur, den Inseln im Gebiet, exotischen Früchten und auch mit der heimischen Folklore, der Sonne und den Schönheiten von Nord-Ost Brasilien. Die Kombination all dieser Elemente bringt Produkte hervor, die typisch für dieses Gebiet sind.

MIOLO

VALE DOS VINHEDOS

Das Tal der Weinberge fängt am westlichen Stadtrand von Bento Gonçalves an und endet beim Fluß Rio dos Antas. Das 20.000 Morgen große Gebiet erstreckt sich bis zu den benachbarten Städten Garibaldi und Monte Belo do Sul. Hier werden 2.100 Hektar mit Weingärten und 1.700 Hektar mit anderen Erntepflanzen bei der Höhe von 500 - 700m bewirschaftet.
Die schlingernde Landschaft erinnert an die bergigen Gebiete in Italien. Durch das 12 km lange Tal, das an drei Seiten von Hügeln zwischen 200 und 700 Metern Höhe umgeben ist, fließen ein halbes Dutzend Ströme. Der Höhenunterschied von 500 Metern, zusammen mit der unterschiedlichen Intensität der Sonne auf den nördlichen und südlichen Hängen, schafft viele Kleinklimata. Der durchschnittliche jährliche Niederschlag beträgt 1800mm, allerdings sind es in verschiedenen Jahren auch 2200 mm oder mehr; alle 5 bis 10 Jahre gibt es eine für den Weinanbau ideale Trockenheit.
Vale dos Vinhedos ist das erste brasilianische Weinanbaugebiet, das es geschafft hat, die geographische Ursprungszulassung zu bekommen, die im Jahr 2001 eingeführt wurde.
Der typische örtliche Baum ist die Kiefer oder die Araucarie, die leider fast aus Vale dos Vinhedos verschwunden ist. Da die heimischen Büsche und Bäume jetzt geschützt werden, wird es schwieriger, geeignetes Land für die Ausdehnung von Weingärten zu finden. In der Mitte von halbsteilen Hängen, zwischen 450 und 650 Metern Höhe sind die Weingärten angelegt. Diese werden nicht bewässert, sondern die Reben wachsen abhängig von den Niederschlägen. Die Weinreben, die an den flachen Hängen wachsen, sind denen der bergigen Gebiete sehr ähnlich.

CAMPANHA

Das Klima dieses Gebietes ist mild und nicht sehr feucht mit relativ warmen und trockenen Sommern, was sehr unüblich in dem Landstrich des Rio Grande do Sul ist.
Die durchschnittliche Temperatur ist im Winter 12 Grad und im Sommer 24 Grad. Es herrscht gemäßigtes Klima mit trockenen Sommern. Die Trauben profitieren davon, dass lange Tage mit vielen Sonnenstunden und großen Temperaturunterschieden ein optimales Wachstum fördern.
Eine geringe Fruchtbarkeit der Erde begünstigt die ausgeglichene Reifung der Traube, mit einem hohen Gehalt an Zucker, Aromen und Polyphenolen. Der Berg hat ein Anbaugebiet von 2.400 Hektar. Hauptsorten Rotwein: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Touriga Nacional, Alfrocheiro und Tinta Roriz, Arinarnoua.
Weißwein: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Gewürztraminer und andere.

CAMPOS DE SIMA DA SERRA

Die auf über 1000m Höhe liegende Weinregion in Rio Grande do Sul ist eines der kältesten und höchsten Anbaugebiete Brasiliens. In dieser Region beträgt die durchschnittliche Temperatur im Sommer 25 Grad, die niedrigsten Temperatur liegt bei ca. 15 Grad. Im Winter beträgt die durchschnittliche Temperatur zwischen 7-16 Grad.
Hier wird in der Zusammenarbeit mit dem Geschäftsmann Raul Anselmo Randon der Wein RAR produziert. Der Wein wird in den Weinbergen des Geschäftsmannes in Muitos Capões unter der Aufsicht des technischen Know Hows der Miolo Family kultiviert.

Weitere Informationen zu MIOLO erhalten Sie unter:

www. miolo-weine. de

1 2 3 4 5

1 **906-5 MIOLO SEIVAL Shiraz**

750 ml • Flasche • 12 % vol. • Brasilien • Rotwein

Brasilianischer Rotwein aus dem Vale do São Francisco.

MIOLO

2 **911 MIOLO Brut Millesime**

750 ml • Flasche • 12 % vol. • Brasilien • Sekt

Trockener Sekt Vale dos Vinhedos, Pinot Noir und Chardonnay.

3 **915 MIOLO FAMILY VINEYARDS Cabernet Sauvignon**

750 ml • Flasche • 13 % vol. • Brasilien • Rotwein

Ein beständiger Barrique-Rotwein, intensive Farbe mit einem betonten Körper nach Eiche und dunklen Früchten.

4 **916 MIOLO FAMILY VINEYARDS Merlot**

750 ml • Flasche • 13 % vol. • Brasilien • Rotwein

Barrique-Rotwein mit vollem Körper und samtigen Abgang - er vereint Eiche mit einem komplexen Bouquet.

5 **917 MIOLO FAMILY VINEYARDS Pinot Noir**

750 ml • Flasche • 13 % vol. • Brasilien • Rotwein

Barrique Rotwein, sehr reife und schwarze Beerenaromen mit konzentriertem Fruchtbouquet.

6 7 8 9 10

6 918 MIOLO FAMILY VINEYARDS Chardonnay

750 ml • Flasche • 13 % vol. • Brasilien • Weißwein

Ein junger, frischer Barrique-Weißwein mit einer grünlich - goldenen Farbe, intensives Aroma und harmonischer Abgang.

7 935 MIOLO FAMILY VINEYARDS Tannat

750 ml • Flasche • 13,5 % vol. • Brasilien • Weißwein

Ein frischer, vollmundiger Rotwein aus der Campanha Gaucha mit einem leichten Hauch von Eiche.

8 940 MIOLO SELEÇÃO Cabernet Sauvignon/ Merlot

750 ml • Flasche • 12,5 % vol. • Brasilien • Rotwein

Ausgeglichener runder Rotwein aus der Campanha Gaucha mit würziger Note und Trockenfruchtaroma.

9 941 MIOLO SELEÇÃO Chardonnay/ Viognier

750 ml • Flasche • 12,5 % vol. • Brasilien • Weißwein

Ein leichter angenehmer Weißwein aus der Campanha Gaucha mit zitrusfruchtigem Charakter und Apfel-Aroma.

10 942 MIOLO SELEÇÃO Tempranillo/ Touriga

750 ml • Flasche • 12,5 % vol. • Brasilien • Rotwein

Feine Selektion aus den Rebsorten Tempranillo und Touriga, vereinigt in einem ausgewogenen und harmonischen Cuvée.

3 4 5 6

3 **931 MIOLO Cuvée Giuseppe**
750 ml • Flasche • 13,5 % vol. • Brasilien • Rotwein
Feiner trockener Rotwein, Vale dos Vinhedos.
60 % Cabernet Sauvignon und 40 % Merlot.

MIOLO

4 **932 MIOLO Quinta do Seival, CASTAS PORTUGUESAS**
750 ml • Flasche • 14 % vol. • Brasilien • Rotwein
Castas Portuguesas, feiner trockener Rotwein aus der Campanha, RS.
Portugies. Rebsorten Touriga nacional, Alfrocheira, Tinta Roriz.

5 **933 MIOLO Merlot Terroir**
750 ml • Flasche • 14 % vol. • Brasilien • Rotwein
Rotwein aus dem Vale dos Vinhedos, selektierte Merlot-Reben aus speziellen Jahrgängen.

7 **919 MIOLO Lote 43 Merlot Cabernet Sauvignion**
750 ml • Flasche • 14 % vol. • Brasilien • Rotwein
Ein Miolo - Stammhausprodukt, entwickelt aus speziell angebauten Rebsorten.

Weitere Informationen zu MIOLO erhalten Sie unter:

www. miolo-weine.de

1 2 3

1547-1 POLAR Pilsener Bier 355ml (DPG)
355 ml • Longneckflasche • 5 % vol. • Venezuela • Bier

2547-1 PRESIDENTE Bier Cerveza (DPG)
355 ml • Longneckflasche • 5 % vol. • Dominikanische Republik • Bier

3547-1 CLUB COLOMBIA (DPG)
330 ml • Longneckflasche • 5 % vol. • Kolumbien • Bier

NEU Flaschenbiere mit DPG Pfand erhältlich.

4 5 6 7

4 **4547-1 CRISTAL (DPG)**
330 ml • Longneckflasche • 4,9 % vol. • Peru • Bier

5 **4548-1 Cerveza Premium CUSQUEÑA Dark Lager (DPG)**
330 ml • Flasche • 5,6 % vol. • Peru • Dunkles Bier

6 **4549-1 Cerveza Premium CUSQUEÑA Golden Lager**
330 ml • Flasche • 5 % vol. • Peru • Bier

7 **4550 Cerveza Premium CUSQUEÑA Red Lager (DPG)**
330 ml • Flasche • 5 % vol. • Peru • Bier

1 2

CERVEZA CUSQUEÑA

1 **4551P Cerveza Premium CUSQUEÑA Quinua (DPG)**
330 ml • Flasche • 6,5 % vol. • Peru • Bier

2 **4551P Cerveza Premium CUSQUEÑA Trigo (DPG)**
330 ml • Flasche • 4,9 % vol. • Peru • Premium Peruanisches Weizenbier

5

6

7

5 6547-1 PALMA CRISTAL - Kubanisches Bier (DPG)
350 ml • DPG Dose • 4,9 % vol. • Kuba • Bier

6 6549-1 CUBANERO - Kubanisches Bier (DPG)
355 ml • DPG Dose •5,4 % vol. • Kuba • Bier

7 7547-1 QUILMES Bier Cerveza (DPG)
340 ml • Longneckflasche • 4,9 % vol. • Argentinien • Bier

1 2 3

SKOL

1 546-10 SKOL Cerveja - Pilsen - Bierdose
350 ml • DPG Dose • 4,7 % vol. • Brasilien • Bier

BRAHMA

2 549-10 BRAHMA Chopp Cerveja - Bierdose
350 ml • DPG Dose • 4,8 % vol. • Brasilien • Bier

3 546-3P SKOL Cerveja - Pilsen (DPG)
300 ml • Flasche • 4,7 % vol. • Brasilien • Bier

4 547-2P BRAHMA Chopp Cerveja (DPG)
300 ml • Flasche • 4,8 % vol. • Brasilien • Bier

5

6

7

8

5 11546-1 DOS EQUIS XX Lager Especial (DPG)
355 ml • Longneckflasche • 4,5 % vol. • Mexiko • Helles Bier

6 11546-5P DOS EQUIS XX Ambar Especial (DPG)
355 ml • Longneckflasche • 4,5 % vol. • Mexiko • Helles Bier

7 14540 CARIB Premium Caribbean Lager (DPG)
330 ml • Longneckflasche • 5,2 % vol. • Karibik • Premium Helles Bier

8 11552P VICTORIA - Helles Bier (DPG)
355 ml • Longneckflasche • 5,2 % vol. • Mexiko • Helles Bier nach Wiener Brauart

1 2 3 4

1 **11553-1 CERVEZA PACIFICO Clara (DPG)**
325 ml • Longneckflasche • 4,5 % vol. • Mexiko • Helles Bier

2 **11554-1 CERVEZA MODELO Negra (DPG)**
355 ml • Longneckflasche • 5,3 % vol. • Mexiko • Dunkles Bier

3 **11557-1 CERVEZA MODELO Especial (DPG)**
355 ml • Longneckflasche • 4,5 % vol. • Mexiko • Helles Bier

4 **11555P CERVEZA TECATE Bier (DPG)**
325 ml • Longneckflasche • 4,5 % vol. • Mexiko • Helles Bier

1 2 3 4

1 11700-1 FIESTA DE LOS MUERTOS Pale Ale (DPG)

355 ml • Flasche • 5 % vol. • Mexiko • Craft-Bier

FIESTA DE LOS MUERTOS Pale Ale ist ein klares, bernsteinfarbenes Bier mit mittlerem Körper. Es duftet fruchtig mit angenehmen Noten von Karamell. Sein Geschmack präsentiert eine feine Kombination aus Zitrusfrüchten, Karamell, Malz und Hopfen, mit einer mäßig vorhandenen Bitterkeit. Ein ausgewogenes Bier mit viel Charakter.

2 11701-1 FIESTA DE LOS MUERTOS Amber Ale (DPG)

355 ml • Flasche • 5,5 % vol. • Mexiko • Craft-Bier

Das Amber Ale von FIESTA DE LOS MUERTOS zeigt im Glas eine schöne Kupferfarbe. Es ist ein reichhaltiges und abgerundetes obergäriges Bier mit einer perfekten Balance zwischen Toffee- und Karamellnoten und einer angenehmen Hopfen-Bitterkeit. Es hat ein halbtrockenes Finish mit feinen Kaffeenoten.
Ein sehr harmonisches und wunderbar geschmeidiges Bier.

3 11702-1 FIESTA DE LOS MUERTOS Porter

355 ml • Flasche • 5,4 % vol. • Mexiko • Craft-Bier

FIESTA DE LOS MUERTOS Porter ist ein dunkelbraunes Bier mit vollem Körper und ausgezeichnetem Geschmack. Am Gaumen ist es leicht süß mit feinen Noten von Schokolade, Kaffee, Beeren und geröstetem Malz. Der Abgang ist cremig und mild mit Hopfen, Toffee und Karamell. Einfach köstlich. Das perfekte Bier zu jedem Anlass.

4 11703-1 FIESTA DE LOS MUERTOS IPA (DPG)

355 ml • Flasche • 6,5 % vol. • Mexiko • Craft-Bier

Das FIESTA DE LOS MUERTOS IPA ist ein kupferfarbenes, vollmundiges Bier mit einem perfekten Zusammenspiel aus einer zarten Süße und genau dem richtigen Grad an Bitterkeit.
Sein Aroma zeigt delikate Noten von Honig, Malz und Karamell. Der Geschmack ist perfekt ausbalanciert und intensiv mit Karamell, Malz, Getreide und leichten Zitrusfrüchten. FIESTA DE LOS MUERTOS IPA garantiert einen ausgezeichneten Bier-Genuss.

DISCOVER THE TASTE

DIE NR.1 AUS BRASILIEN

1

2

3

4

1 545 - 1 GUARANÁ ANTARCTICA Limonade (DPG)
1,5 l • PET-Flasche • Brasilien • Koffeinhaltige Limonade

2 544 - 1 GUARANÁ ANTARCTICA Limonade (DPG)
330 ml • Dose • Brasilien • Koffeinhaltige Limonade

3 544 - 1 GUARANÁ ANTARCTICA Guarana Zero (DPG)
330 ml • Dose • Brasilien • Koffeinhaltige Limonade

4 820 - 2 COCO DO VALE Água de Coco
330 ml • Tetra Pack • Brasilien • Sterilisiert, erfrischendes Kokoswasser mit vielen Vitaminen!

KOKOSWASSER - das Wunderwasser
Kokoswasser enthält sehr viele Nährstoffe, darunter Vitamine, Mineralstoffe, Antioxidantien, Aminosäuren, Enzyme, Wachstumsfaktoren und andere sekundäre Pflanzenstoffe. Erfrischend und belebend, der perfekte Fitmacher.

BARCONVENT BCB BERLIN

RUMFESTIFAL BERLIN

GALERIA KAUFHOF KÖLN I **KaDeWe** BERLIN

BARZONE BERLIN

BARKULTUR STUTTGART

EDEKA ZURHEIDE DÜSSELDORF

PROWEIN DÜSSELDORF

Weitere Informationen zu SUCOs - IMPORT & MARKENVERTRIEB erhalten Sie unter:

www. sucos. com

Unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen (Stand: 05.11.2010)

Alle Leistungen und Lieferungen der SUCOs DO BRASIL - Productos Latino GmbH erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Im Übrigen gilt das HGB der Bundesrepublik Deutschland.

Allgemeine Hinweise:
Als Importeur beliefern wir ausschließlich den Groß- und Fachhandel.

Produktpreise:
Bitte beachten Sie, dass in unseren Großhandelspreisen weder die gesetzliche Mehrwertsteuer (MwSt.) noch die Versandkosten enthalten sind, jedoch alle Verbrauchssteuern. Die MwSt. wird auf den Rechnungen gesondert ausgewiesen (z.Z. 7% und 19%).

Bei EU-Kunden mit eigener USt-ID Nr. entfällt die deutsche MwSt.

Rechnungserstellung gegen Vorkasse oder Einzugermächtigung:
Die Lieferungen erfolgen bei Neukunden gegen Vorkasse, Einzugsermächtigung der Spedition. Bei langjährigen Dauerkunden auch auf Rechnung.

Wareneingangskontrolle:
Vor Unterzeichnung und Abnahme der Frachtdokumente muss die Ware im Beisein des Überbringers durch Sie auf Bruch, Beschädigung und Vollständigkeit geprüft werden. Eine spätere Beanstandung oder Reklamation kann aus versicherungstechnischen Gründen nicht mehr berücksichtigt werden, da unsere Ware das Lager im Allgemeinen in einem einwandfreien Zustand verlässt.

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie den Erhalt einer unversehrten und vollständigen Lieferung. Verdeckte Schäden sind nach §377 HGB unverzüglich, spätestens jedoch drei Tage nach Erhalt der Ware anzuzeigen. Spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden. Offene Lebensmittel und Frischwaren sind von der Rücknahme ausgeschlossen.

Bei einer berechtigten Reklamation wird unter Umständen eine Abholung der Ware veranlasst. Schäden, deren Höhe den gelieferten Warenwert überschreiten, sind sofort zu melden. Aus Gründen der Beweissicherung ist das bemängelte Produkt zu sperren und uns ggf. zur Verfügung stellen. Rücksendungen, die nicht in Absprache mit uns erfolgen, werden von uns nicht angenommen.

Beanstandung:
Wir dokumentieren jeden Wareneingang, Lagerung und Versand im Rahmen der HACCP-Richtlinien und den Vorschriften der Lebensmittelverordnung. Sollte trotzdem ein Mangel bei der notwendigen Eingangskontrolle entdeckt werden, so ist dieser auf Frachtbegleitpapieren des Transportunternehmens zu dokumentieren.

Erfüllungsort & Gerichtsstand:
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Seiten Düsseldorf / Nordrhein-Westfalen.

Eigentumsvorbehalt:
Alle Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der SUCOs DO BRASIL - Productos Latino GmbH. Es gilt der verlängerte Eigentumsvorbehalt (Vorrang vor Globalzession)!

Verpackungsverordnung:
Als Importeur sind wir laut der Verpackungsverordnung verpflichtet, die Flaschen und Verpackungen dem Abfallkreislauf zuzuführen.
Wir haben mit der DSD-Deutschland AG einen Zeichennutzungsvertrag (Mitglieds-Nr. 5093700). Die Kosten hierfür sind bereits in unseren Preisen enthalten.
Seit dem 01.01.2003 ist die Pfandpflicht für Dosen und Einwegflaschen hinzugekommen.
Unsere DPG Zulassungsnummer lautet: TN0834.

Angebote und Preise:
Alle Angebote sind freibleibend bezüglich der Menge, der Liefermöglichkeit und -verpflichtungen. Sollte eine Ware nicht mehr lieferbar sein, behalten wir uns vor, eine gleichartige Ware zu liefern.

Entdecken Sie die Genusswelt Lateinamerikas!
Sie haben noch Fragen zum Unternehmen oder möchten zu den Produkten beraten werden? Dann freuen sich unsere Lateinamerika-Experten über Ihre Anfrage:

SUCOs DO BRASIL
Productos Latino GmbH
Graf Landsberg Straße 9
41460 Neuss

02131 / 40 656 - 0

info@sucos.com

Über Facebook informieren wir Sie über unsere neuen Produkte & Top-Seller, geben Ihnen Rezepttipps und stellen die Ihnen die Kultur Lateinamerikas vor:

Onlineshop für Gewerbliche Kunden:

www. sucosorder. com

Weitere Informationen zu SUCOs - IMPORT & MARKENVERTRIEB erhalten Sie unter:

www. sucos. com

SUCOs DO BRASIL • Productos Latino GmbH • Graf Landsberg Straße 9 • 41460 Neuss