

## Pressemitteilung



# Ron Abuelo "Two Oaks" ergänzt ab sofort das Rum-Portfolio von BORCO

#### **Pressekontakt:**

Nikolas Odinius Tel.: 040 / 853 16 0

E-Mail: odinius@borco.com

Hamburg, Juni 2022. Mit der Abfüllung "Two Oaks" erweitert Ron Abuelo aus Panama sein Rum-Portfolio nun auch auf dem deutschen Markt. Die Neuheit wird ab sofort vom hanseatischen Familienunternehmen BORCO für eine UVP von 49,99 Euro (0,7) im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel, Fachhandel und bei Online-Händlern angeboten. Mit der Neuheit schlägt Ron Abuelo die Brücke zwischen der klassischen Range und Finish Collection und soll anspruchsvolle Rum-Connaisseurs, die das Abenteuer lieben, begeistern.

Wie der Name schon verrät, lagert dieser außergewöhnliche Rum für **12 Jahre** in zwei unterschiedlichen Fässern. Zunächst gereift in handverlesenen Eichenfässern, erfolgt sein Finish in einem erstbefüllten, stark ausgebrannten amerikanischen Fass aus Weißeiche, das aus dem kalifornischen Napa Valley stammt. Die Verwendung der beiden Fasstypen bringt ein bemerkenswert mildes Geschmacksprofil hervor.

Die besonderen Fässer werden über einen Zeitraum von 60 Minuten bei 180°C ausgebrannt, um die Holzstruktur zunächst aufzubrechen. Im Anschluss wird die Hitze auf 220°C erhöht, um eine 8 mm dicke Kohleschicht zu erzeugen. Dieser zweistufige Prozess setzt die im Holz gebundenen, optimalen Aromen frei, da die stärker behandelte Oberfläche dem Destillat erlaubt, noch tiefer ins Holz einzudringen.

Nase: Leicht rauchig mit intensiven Noten von

Eiche. Elegante Vanille- und Kaffee-Noten, gepaart mit einem Hauch von gerösteten

Mandeln.

**Gaumen:** Intensive Holz-Noten verbinden sich mit einer

einzigartig rauchigen Süße. Aromen von

Gewürzen, Karamell sowie gerösteten



Kaffeebohnen, begleitet von einem Hauch

Kokosnuss.

**Abgang:** Stark und vollmundig, samtige Textur mit

einem langanhaltenden Abgang.

**Alkoholgehalt:** 40% Vol.

## Über Ron Abuelo:

Die Anfänge gehen auf das Jahr 1908 zurück, als der Abenteurer und Entdecker José Varela Blanco seine Heimatstadt in Spanien verließ, um nach Lateinamerika auszuwandern. Hier ließ er sich in Pesé, in der Provinz Herrera in Panama nieder. Dort errichtete er die erste Zuckerfabrik des Landes und eröffnete damit seinen Söhnen die Möglichkeit, feinste, gelagerte Rums zu produzieren. Von Anbeginn führte er seine Firma mit viel Liebe und Herzblut. Er vereinte örtliche Gemeinschaften, respektierte die Natur und war stets seine Angestellten bemüht. um umweltfreundlichen Philosophie des Hauses folgend, verzichtet die Destillerie als erste Brennerei Panamas auf das Abbrennen der Felder vor Beginn der Zuckerrohrernte. Nach dem traditionellen Transport des Zuckerrohrs zur Mühle und die anschließenden Produktionsschritte des Mahlens. der Fermentation und Destillation in "Column Stills" lagern die Rums in Ex-Bourbon Fässern aus amerikanischer Weißeiche bis zur Perfektion. Mehr Informationen auf www.ronabuelo.com.

# **BORCO-MARKEN-IMPORT Matthiesen GmbH & Co. KG, Hamburg**

Ron Abuelo wird in Deutschland exklusiv von BORCO-MARKEN-IMPORT distribuiert. BORCO, mit Sitz in Hamburg, ist einer der größten deutschen und europäischen Produzenten Vermarkter internationaler Top Spirituosen Marken. Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter u. a. SIERRA Tequila, HELBING Kümmel, FINSBURY London Dry Gin, und DISARONNO deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig. BORCO unterstützt den verantwortungsvollen mit Alkohol, über den Sie sich auf Umgang informieren https://www.massvoll-geniessen.de/ können.

Weitere Informationen zum Unternehmen und Portfolio finden Sie auf <a href="https://www.borco.com">www.borco.com</a> und auf <a href="https://www.borco.com">@borco.official</a>.

Winsbergring 12-22, 22525 Hamburg

Tel.: 040-85 31 6-0 Fax: 040-85 85 00

E-Mail: infoline@borco.com