



Mittagessen in der Nähe von Havanna mit Nelson Fuente Silot, Vize-Exportdirektor von Cuba Ron S.A.



Spaziergang im Stadtzentrum Havannas. Noch vor 20 Jahren war es in einem desolaten Zustand, in jüngster Zeit sind weite Teile restauriert worden.



Nach der Revolution von 1959 war die Einfuhr von neuen Autos praktisch unmöglich. Die alten amerikanischen Strassenkreuzer, die teilweise noch immer aus der Vor-Revolutionszeit stammen, sind mittlerweile eine Touristenattraktion.



Abendessen im Restaurant La Guardia mit Mark Kuster (links), der im Alter von 25 Jahren das kubanische Kinderhilfswerk Camaquito gründete und mit grossem Erfolg leitet. (www.camaquito.org)



**Santiago de Cuba
Añejo
D.O.P. Cuba
ca. 5jährig
Originalabfüllung
70 cl, 38%
Fr. 23.90***



**Santiago de Cuba
20jährig
Extra Añejo
D.O.P. Cuba
Originalabfüllung
70 cl, 40%
Fr. 115.—***

* nicht rabattberechtigt

Vergangenen November boten wir zum ersten Mal einen kubanischen Rum an. Obwohl ich zuerst befürchtete, in unserer Begeisterung eine zu grosse Menge importiert zu haben, waren die 1800 Flaschen des 11-jährigen Santiago de Cuba schlussendlich ausverkauft. Über das äusserst positive Echo unserer Kundschaft auf die hohe Qualität und die auffallend vielen Nachbestellungen haben wir uns sehr gefreut.

Nun darf ich Ihnen den *Añejo* von Santiago de Cuba offerieren. Wie alle hochwertigen Rums von Santiago wird er in alten, teils bis zu hundertjährigen Eichenfässern über Jahre hinweg und ohne irgendwelche Zugabe von Zucker oder Farbstoffen gelagert und nach dem kunstvollen Blending vor Ort gefüllt. Der *Añejo* zählt zu den beliebtesten Rums auf Kuba, weil er eine sehr hohe Qualität mit einem äusserst attraktiven Preis verbindet.

Füllig, nobel und deutlich länger anhaltend präsentiert sich der nur in kleinsten Mengen erzeugte 20-jährige *Extra Añejo*. Es ist ein grossartiges Ausnahmestillat, das ohne weiteres mit ausgezeichneten Cognacs verglichen werden kann. Zu Recht gilt Santiago de Cuba als der beste Rum der Insel!