



## 仕様

地域：グアテマラ  
スタイル：スピリッツ  
テイスト：辛口  
サーブ温度：室温  
容量：200ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

ラムはサトウキビから造られます。そして歴史的に海、とくに砂糖プランテーションが盛んな植民地から戻ってきた船を襲う海賊ととくに密接な関係があります。

エル・パサドル・デ・オロ（金の運び屋）は、シャトー・ペトリュスで知られるジャン・ムエックスが設立した会社で造られており、グアテマラ産のラム酒をブレンドし、シャラントにあるメーカーのセラーの古いコニャック樽で熟成させたものです。数種類のグアテマラの樽で6年から18年の長い熟成期間を経た後、ラムはブレンドされ、フランスのコニャック樽で6カ月間熟成されます。複雑で芳醇な味わいが魅力的な、グアテマラ産最高レベルのラム酒。後味の余韻は長く、愛飲家たちにとって特別な一品です。

本セットは専用箱入りで、下記商品が各1本ずつ含まれています。

### エル・パサドル・デ・オロ XO 200ml

コンクール・モンドリアル・ド・サンフランシスコ 2020 ゴールド！  
コンクール・モンドリアル・ド・ブリュッセル 2019 トリプルゴールド！  
8年以上（8～15年）のエクストラ・オールド・ラムをブレンドし、ブレンド後にコニャック樽で6カ月間熟成させてからボトリングしたものです。

### エル・パサドル・デ・オロ グラン・レゼルヴァ 200ml

コンクール・モンドリアル・ド・サンフランシスコ 2020 ダブルゴールド！  
コンクール・モンドリアル・ド・ブリュッセル 2019 トリプルゴールド！  
最低でも10年（10年から18年）の最高の樽熟成 ラムのブレンドで、瓶詰め前にコニャック樽で6カ月間熟成させた後、ブレンディングしたものです。

### エル・パサドル・デ・オロ 50 200ml

コンクール・モンドリアル・ド・ブリュッセル 2019 トリプルゴールド！  
ソレラ方式で熟成されたラム酒（6年から15年）のブレンドで、瓶詰め前にコニャック樽で6カ月間熟成した後、アルコール度数50%で瓶詰めしています。