

## Genuss aus der Karibik Ron Barceló: Erster CO<sub>2</sub>-neutral hergestellter brauner Rum

*Wiesbaden, Juli 2022.* Die international erfolgreiche Rum-Marke Ron Barceló setzt nicht nur auf höchste Qualität, sondern achtet auch im Herstellungsprozess auf einen nachhaltigen Fußabdruck. Seit 2016 trägt Ron Barceló – der meistimportierte<sup>1</sup> dunkle Rum der Welt – sogar das Carbon Neutral Status-Siegel und gilt somit seit 2016 als der erste CO<sub>2</sub>-neutral hergestellte Rum weltweit. So schmecken coole Drinks doch gleich noch besser! Zu den Highlight-Produkten von Ron Barceló zählen Barceló Gran Añejo und Barceló Imperial.

### Klimaschonender Herstellungsprozess

Das Besondere an Ron Barceló ist, dass er aus 100% Zuckerrohrsaft (keine Melasse) hergestellt wird. Dank der natürlichen Eichenholzfassreife in Ex-Bourbon-Fässern, ergibt sich ein weiches, rundes Endprodukt, das nicht nur Rum-Liebhaber, sondern auch Einsteiger begeistert. Damit die hohe Produktqualität durchweg gewährleistet und die Ressourcen nachhaltig wie klimaschonend eingesetzt werden können, werden keine Produktionsschritte ausgelagert. Der gesamte Produktionsprozess liegt ausschließlich im Hause von Ron Barceló. Restprodukte der Zuckerrohrproduktion werden so beispielsweise für die Düngung der Felder und die Elektrizität der Destillerie genutzt. Nicht zuletzt trägt die Marke deshalb das Carbon Neutral Status-Siegel.



### Optimale Klimabedingungen

Neben der umweltfreundlichen Produktion, zeichnet sich Ron Barceló ebenfalls durch seine Herkunft aus der Dominikanischen Republik aus. Wieso? Die Region bietet mit ihrer hohen Luftfeuchtigkeit und Temperaturen von durchschnittlich 30°C optimale Klimabedingungen für die Herstellung von Rum.

---

<sup>1</sup> ISWR 2020

### Unwiderstehliche Highlight-Produkte:

Der vollmundige Premium-Rum **Barceló Imperial** ist kupferrot und verzaubert mit fein abgestimmten Noten von Butterschokolade, getrockneten Äpfeln und Birnen sowie feiner Würze. Perfekt abgerundet wird der hochwertige Rum durch feine Aromen von Pfeffer und Tabakblättern. Der edle Rum hat einen Alkoholgehalt von 38% vol.. Barceló Imperial lässt sich ideal pur oder auf Eis genießen.



Wer auf der Suche nach einem echten Allrounder ist, der sich hervorragend zum Mixen von coolen (Sommer-)Drinks eignet, kann dem bernsteinfarbenen **Barceló Gran Añejo** wohl kaum widerstehen. Er begeistert bei einem Alkoholgehalt von 37,5% vol. mit goldenen Noten von Zitrusfrüchten und Aprikosen sowie einer sanften Holznote.

### Signature-Drink Santo Libre

#### Zutaten:

5 cl Barceló Gran Añejo

3-5 Eiswürfel

Zitronenlimo

Limette

#### Zubereitung:

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und mit Barceló Gran Añejo aufgießen.

Glas mit Zitronenlimonade auffüllen. ¼ Limette darüber ausdrücken, die ausgepresste Limette als Garnitur dazugeben und abschließend umrühren.



### Über Ron Barceló

Der bekannte Rum Ron Barceló blickt auf eine langjährige Markengeschichte zurück: Bereits im Jahr 1930 gründete der Spanier Julian Barceló in Santo Domingo (Dominikanische Republik) die Rumdestillerie Barceló & Co. Nach der Aufnahme von Ron Barceló Añejo und Ron Barceló Imperial in das Produktsortiment in den 1970er und 1980er Jahren, begann der weltweite Export des mehrfach ausgezeichneten dominikanischen Rums Barceló. Heute wird Ron Barceló in über 80 Länder weltweit

vertrieben und gehört mit seinem CO2-neutral und aus 100% Zuckerrohrsaft hergestellten Rum zu den wichtigsten Rummarken dieser Welt. Die Range umfasst sowohl Einsteiger- als auch Premiumprodukte.

[www.ronbarcelo.com](http://www.ronbarcelo.com)

### **Über Henkell Freixenet**

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und der Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida de Côco sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com)

Pressekontakt:

#### **Henkell Freixenet**

Inga Zwanzig  
Corporate Communications  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden  
T. +49 (0)611 63 212  
E. [inga.zwanzig@henkell-freixenet.com](mailto:inga.zwanzig@henkell-freixenet.com)