Ron Opthimus 25 Años

Port Finish

In Ex-Portweinfässern veredelter Rum

Beschreibung:
Der aus der Dominikanischen Republik stammende Opthimus Rum reifte für mindestens 25 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern heran und erhielt anschliessend eine extra Reifezeit in einem gebrauchten Portweinfass aus europäischer Eiche von der Firma Graham's. Das Hause Oliver & Oliver mit Sitz in der Dominikanischen Republik beweist mit diesem Rum einmal mehr, dass es das Handwerk der Rumherstellung bestens beherrscht – immerhin liegen die Wurzeln des Unternehmens in Kuba. Oliver & Oliver gehen dies aber auch auf eine ganz spezielle Art und Weise an: Sie kaufen hochwertigen Rum auf, blenden ihn und lassen ihn dann in ihren Bodegas im Solera-System reifen. Dieser Premium-Rum kann sehr gut pur getrunken werden. Das dominikanische Unternehmen Oliver & Oliver ist für seine exquisiten Rums bekannt.
Degustationsnotiz:
In der Nase Noten von Tabak und Kaffee sowie fruchtige und süssliche Beiklänge von Portwein. Am Gaumen vielschichtig mit Aromen von Zimt, Eichenholz und feinherben Nüssen. Ein lang anhaltendes Finish mit würzigen Noten.

Herkunftsland:	Dominikanische Republik
Produzent:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	43.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	11340--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ron Opthimus 25 Años

Port Finish

Herkunft:	Dominikanische Republik
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	
Alkoholgehalt:	43.0 %

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch