

A.H. Riise Danish Navy Rum 70 cl 40%

A.H. Riise Amerikanische Jungferninseln St. Thomas 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer Blended Rum mit Noten von Kaffee, Anis, Lakritz, Karamell, Melasse, Gewürzen und Zedernholz.

Servierempfehlung

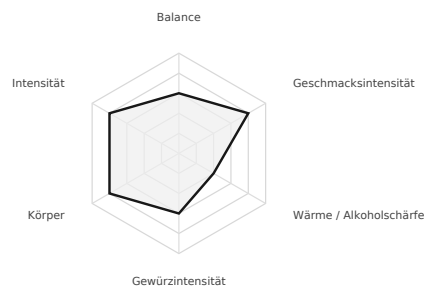
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Mahagoni

Aromatik

Röstnoten	Kaffee
Gewürze	Anis
Süße Aromen	Karamell, Melasse
Holz	Zeder

Abgang

Charakter	Süßlich, Würzig, Fruchtig
Länge	Lang

Reifung

Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse, Gegrilltes Fleisch
-------------------	--

Gaumen

Antrunk	Süßlich
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Melasse
---------------	----------------

Stil und Charakter

Stil	Komplex, Harmonisch, Würzig, Süßlich, Mild
------	---

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Nosingglas
Methode	Pur
Genussrolle	Digestif
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Intensität	Intensiv
Süße	Süß
Textur	Weich, Cremig, Ölig