

A.H. Riise XO Ambre d'Or Reserve 70 cl 42%

A.H. Riise Amerikanische Jungferneinseln 70 cl 42% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein süßer und fruchtiger Rum mit Noten von Vanille, Karamell und reifen Früchten, gereift in französischen Süßweinfässern.

Servierempfehlung

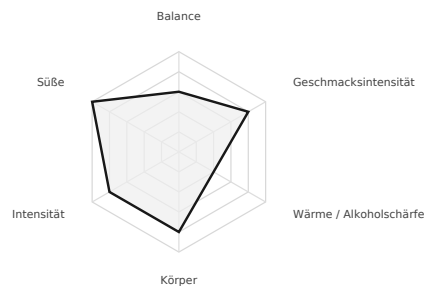
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts, mildem Käse oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Basis für süße Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein
Viskosität	Viskos

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Aprikose, Rosine
Frische Früchte	Pfirsich, Aprikose
Gewürze	Zimt
Süße Aromen	Vanille, Karamell, Honig
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Süßlich, Fruchtig, Weich
Länge	Lang

Reifung

Fasttyp	Ex-Bourbon-Fass
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dessert, Käse
-------------------	----------------------

Gaumen

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

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter

Stil	Süßlich, Fruchtbetont, Harmonisch, Elegant
------	---

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	Cremig, Weich

