

A.H. Riise XO Reserve Port Cask 70 cl 45%

A.H. Riise Dänemark 70 cl 45% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein exquisiter Rum mit Portwein-Finish, der durch fruchtige und süße Noten sowie eine angenehme Eichenholznote besticht.

Servierempfehlung

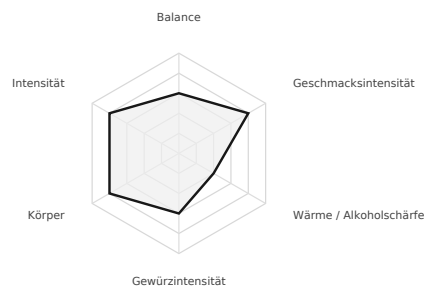
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Hell
Farbton	Goldgelb

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Pflaume
Frische Früchte	Ananas, Banane
Gewürze	Zimt
Süße Aromen	Vanille, Karamell
Weinige Noten	Portwein
Holz	Eiche, Tabak

Abgang

Charakter	Süßlich, Fruchtig, Holzig, Würzig
Länge	Lang

Reifung

Fasttyp	Portweinfass
Finish	Portwein-Finish
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, Färbung

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Süßlich, Harmonisch, Komplex, Holzbetont
------	---

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Nosingglas
Methode	Pur
Genussrolle	Purgenuß
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Struktur

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

