

Centenario Fundacion 20 YO 70 cl 40%

Centenario Costa Rica Provincia de San José 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Rum aus Costa Rica, gereift im Solera-Verfahren mit Rums zwischen 6 und 20 Jahren. Er besticht durch Aromen von Vanille, Brandy und reifen Früchten.

Servierempfehlung

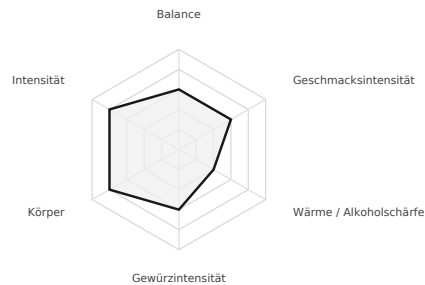
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif.

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	Tief
Farbton	Bernstein
Viskosität	Viskos

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine
Gewürze	Zimt
Süße Aromen	Vanille, Karamell, Butterscotch
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Süßlich, Weich, Würzig
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Amerikanische Eiche
Methode	Solera-Verfahren
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse
-------------------	--------------------------------

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Mittel
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Verarbeitung	Verschnitt

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter

Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Mild, Süßlich
------	--

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Tumbler
Methode	Pur
Genussrolle	Digestif
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Intensität	Intensiv
Süße	Süßlich
Textur	Weich, Seidig

