

Deadhead 6 YO 70 cl 40%

Deadhead Mexiko Chiapas 70 cl 40% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 6 Jahre gereifter mexikanischer Rum aus Chiapas mit Aromen von Kaffee, Schokolade und Gewürzen, präsentiert in einer auffälligen Flasche.

Servierempfehlung

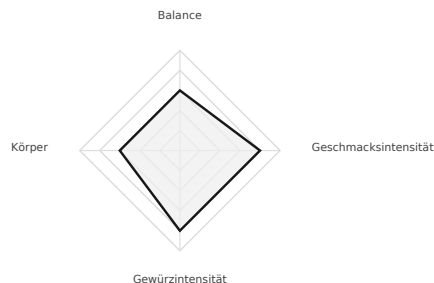
Pur bei Zimmertemperatur oder auf Eis genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

Genussempfehlung

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



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Nussige Noten	Haselnuss
Röstnoten	Kaffee, Dunkle Schokolade
Gewürze	Zimt, Muskat
Süße Aromen	Karamell

Abgang

Charakter	Süßlich, Würzig, Weich
Länge	Mittel

Reifung

Fasstyp	Europäische Eiche
Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

Antrunk	Süßlich
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Hoch

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Filtration	Aktivkohlefiltration
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still, Column Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Melasse, Zuckerrohrsaft
---------------	--------------------------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Würzig, Süßlich	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tumbler	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Auf Eis	Körper	Mittel
		Genussrolle	Purgenuss, Cocktailbasis	Intensität	Mittelintensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Cremig