

Dillon VSOP Très Vieux Réserve 70 cl 43%

Dillon Martinique Fort-de-France 70 cl 43% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger Rhum Agricole aus Martinique, mindestens 4 Jahre in kleinen Eichenfässern gereift, mit komplexen Aromen von Schokolade, gerösteten Trockenfrüchten, Zimt, Lakritz und feiner Vanille.

Servierempfehlung

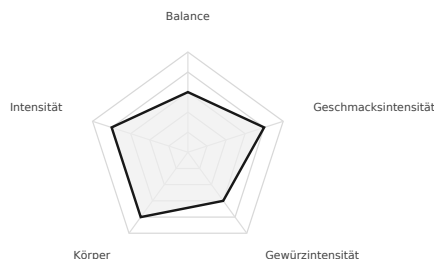
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif nach dem Essen.

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
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Pflaume
Nussige Noten	Geröstete Nüsse
Röstnoten	Dunkle Schokolade
Gewürze	Zimt
Süße Aromen	Vanille

Abgang

Charakter	Würzig, Süßlich, Fruchtig, Weich
Länge	Mittel

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Brennblasentyp	Column Still
----------------	---------------------

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Zuckerrohrsaft
---------------	-----------------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig, Holzbetont	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas, Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Im Cocktail	Körper	Voll
		Genussrolle	Purgenuss, Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Cremig, Seidig