

El Ron Prohibido Reserva 22 70 cl 40%

El Ron Prohibido Mexiko Guanajuato 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein mexikanischer Ultra-Premium-Rum, hergestellt im Solera-Verfahren, mit komplexen Aromen von Zuckerrohrsirup, Vanille, Pfirsich, Kakao, Karamell, Pekannuss, Mandel, Anis, Zimt, Nelken und Holz, begleitet von rauchigen Noten.

Servierempfehlung

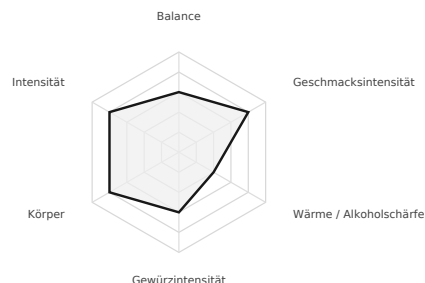
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edle Zutat in hochwertigen Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Frische Früchte	Pfirsich
Nussige Noten	Pekannuss, Mandel
Röstnoten	Kakao
Rauch / Torf	Rauch
Gewürze	Anis, Zimt, Nelke
Zuckerrohr	Zuckerrohrsirup
Süße Aromen	Vanille, Karamell, Toffee
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Süßlich, Fruchtig, Würzig, Rauchig
Länge	Lang

Reifung

Methode	Solera-Verfahren
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

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

Herstellung

Verarbeitung	Verschnitt, Süßung, Aromatisierung
Brennblasentyp	Column Still

Rohstoffbasis

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

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