

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 Vanille, Pfirsich, Karamell und Gewürzen.

Servierempfehlung

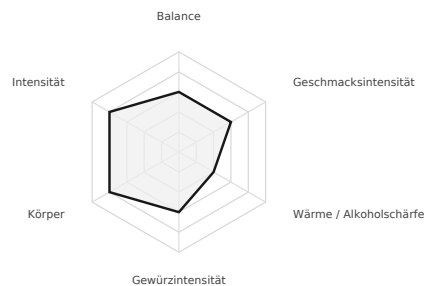
Pur bei Zimmertemperatur oder mit wenigen Tropfen Wasser genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edler Digestif nach dem Essen.



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	Mandel, Pekannuss
Röstnoten	Kakao
Rauch / Torf	Rauch
Gewürze	Anis, Zimt, Nelke
Süße Aromen	Vanille, Karamell
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Nussig, Fruchtig, Süßlich, Würzig
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Amerikanische Eiche
Methode	Solera-Verfahren
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Hartkäse, Gebrilltes Fleisch
-------------------	--

Gaumen

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

Herstellung

Verarbeitung	Mazeration, Süßung
Brennblasentyp	Column Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Harmonisch, Würzig, Fruchtbetont, Süßlich	Verdünnung	Ohne Wasser, Wenige Tropfen Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif, Purgenuess	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Süßlich
				Textur	Weich, Cremig, Seidig