

Flor de Caña Gran Reserva 7 YO 100 cl 40%

Flor de Cana Nicaragua Chinandega 100 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein vollmundiger Rum aus Nicaragua, 7 Jahre in amerikanischen Weißeichenfässern gereift, mit Aromen von gerösteter Kokosnuss, Vanille und Feigen.

Servierempfehlung

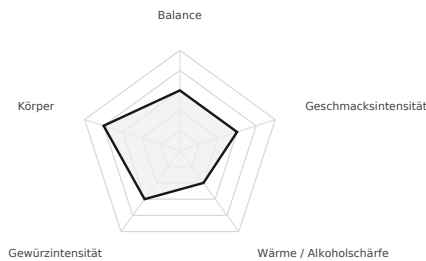
Pur oder mit Soda, Sprudelwasser oder Ginger Ale genießen.

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	Mahagoni

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Feige
Frische Früchte	Kokosnuss
Röstnoten	Dunkle Schokolade
Süße Aromen	Vanille, Honig

Abgang

Charakter	Weich, Süßlich, Fruchtig
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Amerikanische Eiche
Methode	Tropische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

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

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Anzahl Destillationen	Mehrfach destilliert
Filtration	Kühlgefiltert
Brennblasentyp	Column Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Harmonisch, Rund, Mild, Komplex	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tumbler	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Als Longdrink	Körper	Voll
		Genussrolle	Purgenuss, Longdrinkbasis	Intensität	Mittelintensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Cremig