

Matusalem Gran Reserva 15 YO 70 cl 40%

Matusalem Dominikanische Republik Santiago de los Caballeros 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein weicher und milder Rum im Solera-Stil mit Noten von Vanille, Orangenschale und Kaffee, der an einen Cognac erinnert.

Servierempfehlung

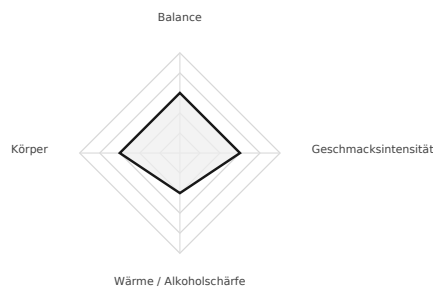
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt hervorragend zu Zigarren oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss; auch als Begleiter zu einer Zigarre geeignet.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Zitrus	Orangenschale	Charakter	Weich, Süßlich, Würzig, Fruchtig	Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass, Amerikanische Eiche
Farbintensität	Tief	Röstnoten	Kaffee	Länge	Lang	Methode	Solera-Verfahren
Farbton	Mahagoni	Gewürze	Nelke				
		Süße Aromen	Vanille, Karamell, Honig				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Nüsse, Hartkäse, Geräuchertes Fleisch, Zigarre	Antrunk	Sanft	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Melasse
		Balance	Ausgewogen	Verarbeitung	Verschnitt		
		Geschmacksintensität	Mittel				
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Gering				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Mild, Harmonisch, Elegant, Komplex, Süßlich	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas, Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Mittel
		Genussrolle	Digestif, Purgenuß	Süße	Leicht süßlich
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Textur	Weich, Cremig