

Matusalem Gran Reserva 23 YO 70 cl 40%

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



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger Rum aus der Dominikanischen Republik, gereift im Solera-Verfahren über 23 Jahre, mit komplexen Aromen von Vanille, Karamell und Trockenfrüchten.

Servierempfehlung

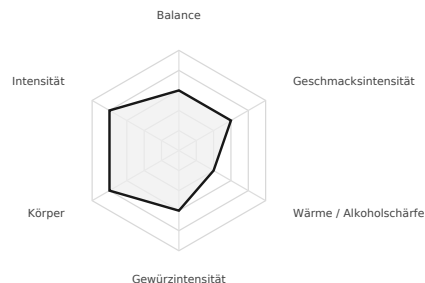
Pur bei Zimmertemperatur oder mit wenigen Tropfen Wasser genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder in hochwertigen Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild	Aromatik	Abgang	Reifung
Klarheit Klar	Frische Früchte Banane	Charakter Würzig, Süßlich, Weich	Fassbehandlung Getoastet
Farbintensität Tief	Röstnoten Kaffee	Länge Lang	Fasstyp Ex-Bourbon-Fass
Farbton Mahagoni	Gewürze Zimt, Muskat		Methode Solera-Verfahren
	Süße Aromen Karamell, Vanille, Honig		Reifungsstatus Fassgereift
Begleitung	Gaumen	Herstellung	Rohstoffbasis
Speisenbegleitung Dunkle Schokolade, Käse	Antrunk Sanft	Abfüllung Trinkstärke	Grundrohstoff Melasse
	Balance Ausgewogen	Verarbeitung Verschnitt	
	Geschmacksintensität Mittel		
	Wärme / Alkoholschärfe Mild		
	Gewürzintensität Mittel		

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