

Mount Gay XO 70 cl 43%

Mount Gay Barbados Saint Michael 70 cl 43% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer und ausgewogener Rum aus Barbados, gereift in amerikanischen Whiskey-, Bourbon- und Cognac-Fässern, mit Noten von gesalzenem Karamell, gebackener Feige, Nelke und dunkler Schokolade.

Servierempfehlung

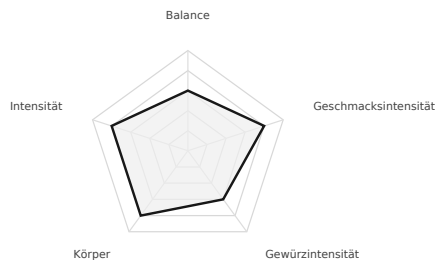
Pur bei Zimmertemperatur oder mit einem großen Eiswürfel genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder in hochwertigen Cocktails wie dem Old Fashioned.



**Produkt
entdecken**
QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein
Viskosität	Viskos

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Feige, Rosine
Röstnoten	Dunkle Schokolade
Gewürze	Nelke
Süße Aromen	Karamell, Vanille
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Süßlich, Würzig, Weich
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass, Cognacfass
Methode	Tropische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse
-------------------	--------------------------------

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still, Column Still

Rohstoffbasis

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

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