

Optimus 15 YO 70 cl 40%

Optimus Dominikanische Republik Santo Domingo 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 15 Jahre gereifter Rum aus der Dominikanischen Republik mit süßen Noten von Vanille, Karamell und Schokolade, hergestellt im Solera-Verfahren.

Servierempfehlung

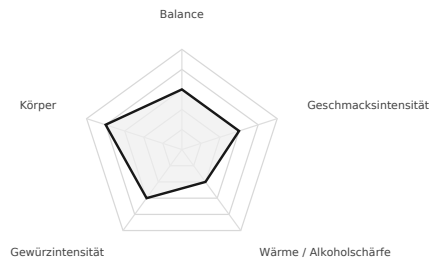
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts, dunkler Schokolade oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein
Viskosität	Ölig

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine, Getrocknete Pflaume
Röstnoten	Dunkle Schokolade, Kakao
Gewürze	Süßholz, Zimt
Süße Aromen	Vanille, Karamell, Honig
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Süßlich, Würzig, Weich
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass
Methode	Solera-Verfahren

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Dessert
-------------------	-----------------------------------

Gaumen

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

Herstellung

Brennblasentyp	Column Still
----------------	---------------------

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Harmonisch, Komplex, Elegant, Rund, Süßlich	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas, Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Purgenuß, Digestif	Intensität	Mittelintensiv
				Süße	Süßlich
		Serviertemperatur		Raumtemperatur	Textur