

Optimus 18 YO 70 cl 38%

Optimus Dominikanische Republik 70 cl 38% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 18 Jahre gereifter Rum aus der Dominikanischen Republik, hergestellt im Solera-Verfahren und gelagert in ehemaligen Bourbonfässern. Er besticht durch seine weiche Textur und süße Aromen von Karamell, Vanille und Toffee.

Servierempfehlung

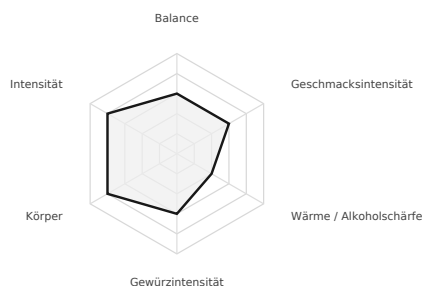
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine, Getrocknete Aprikose
Röstnoten	Dunkle Schokolade, Kaffee
Gewürze	Zimt, Muskat
Süße Aromen	Vanille, Karamell, Toffee, Honig
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Weich, Süßlich, Würzig, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass
Methode	Solera-Verfahren
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

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

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Filtration	Kühlgefiltert
Verarbeitung	Verschnitt, Färbung
Brennblasentyp	Column Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Süßlich, Mild	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Süß