

Plantation Guyana Old Reserve 2005 70 cl 45%

Plantation Guyana Demerara 70 cl 45% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein Vintage-Rum aus Guyana, destilliert 2005, gereift in Bourbonfässern und veredelt in Cognacfässern, mit Noten von Vanille, gerösteten Früchten und Eichenholz.

Servierempfehlung

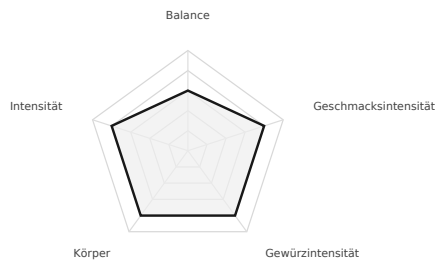
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein
Viskosität	Mittelviskos

Aromatik

Zitrus	Orange
Trockenfrüchte	Getrocknete Pflaume
Frische Früchte	Ananas, Banane
Kräuter	Salbei
Nussige Noten	Walnuss
Röstnoten	Kaffee, Kakao
Gewürze	Kardamom, Zimt
Süße Aromen	Vanille, Karamell, Honig
Holz	Eiche, Tabak

Abgang

Charakter	Würzig, Süßlich, Fruchtig, Holzig
Länge	Lang

Reifung

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

Begleitung

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

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Hoch

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Harmonisch, Würzig, Holzbetont	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Ölig