

Plantation XO 20th Anniversary Rum 70 cl 40%

Plantation Barbados Saint Michael 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein luxuriöser Rum aus Barbados, doppelt gereift in Bourbon- und Cognacfässern, mit Noten von Schokolade, Vanille und reifer Banane.

Servierempfehlung

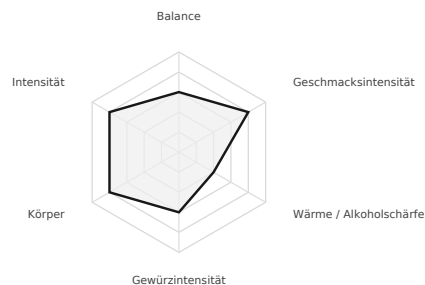
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gerösteten Nüssen oder gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edle Basis für Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Frische Früchte	Banane, Mango	Charakter	Süßlich, Nussig, Weich, Anhaltend	Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass, Französische Eiche
Farbintensität	Tief	Röstnoten	Dunkle Schokolade	Länge	Lang	Methode	Tropische Reifung, Kontinentale Reifung
Farbton	Bernstein	Süße Aromen	Vanille, Karamell			Reifungsstatus	Fassgereift
Viskosität	Viskos						
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Nüsse, Käse	Antrunk	Sanft	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Melasse
		Balance	Ausgewogen	Verarbeitung	Verschnitt, Färbung		
		Geschmacksintensität	Hoch	Brennblasentyp	Pot Still, Column Still		
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Mittel				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Süßlich, Mild	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas, Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Im Cocktail	Körper	Voll
		Genussrolle	Purgeness, Cocktailbasis	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Süßlich
				Textur	Weich, Cremig, Seidig