

Puntacana Club Espléndido 70 cl 38%

Puntacana Club Dominikanische Republik Distrito Nacional 70 cl 38% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein dominikanischer Premium-Rum mit Noten von Karamell, Vanille und Eiche, gereift in französischen und amerikanischen Eichenfässern.

Servierempfehlung

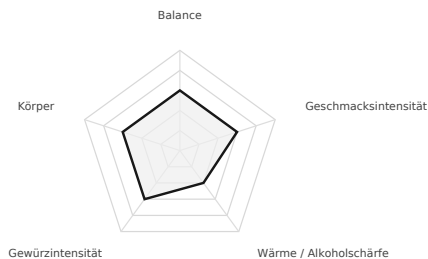
Pur bei Zimmertemperatur oder auf Eis genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

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



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Frische Früchte	Kokosnuss
Röstnoten	Kaffee
Süße Aromen	Vanille, Karamell, Honig
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Süßlich, Würzig, Weich, Holzig
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche, Amerikanische Eiche
Methode	Solera-Verfahren
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

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

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Verarbeitung	Verschnitt

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Harmonisch, Süßlich, Würzig, Mild	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tumbler	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Auf Eis	Körper	Mittel
		Genussrolle	Digestif, Cocktailbasis	Intensität	Mittelintensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Süßlich
				Textur	Weich, Cremig