

Pyrat XO Reserve 70 cl 40%

Pyrat Karibik 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein Premium-Rum aus der Karibik, gereift in Eichen- und Limousin-Fässern, mit weicher Struktur und vollmundigem Geschmack. Aromen von fruchtigen Orangen, feiner Vanille, Honig, Karamell und exotischen Gewürzen machen ihn zu einem besonderen Genuss.

Servierempfehlung

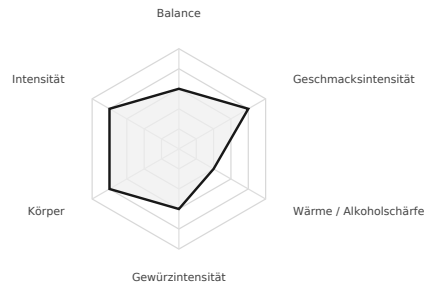
Pur bei Zimmertemperatur oder auf Eis genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts, dunkler Schokolade oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder in hochwertigen Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Zitrus	Orange, Orangenschale
Trockenfrüchte	Kandierte Früchte
Gewürze	Zimt, Ingwer
Süße Aromen	Vanille, Karamell, Honig
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Süßlich, Fruchtig, Würzig, Weich
Länge	Lang

Reifung

Fassbehandlung	Ausgebrannt, Getoastet
Fasstyp	Amerikanische Eiche, Französische Eiche
Methode	Solera-Verfahren
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

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

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Verarbeitung	Verschnitt, Aromatisierung, Färbung
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Süßlich, Fruchtbetont, Harmonisch, Rund, Mild	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tumbler	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Auf Eis	Körper	Voll
		Genussrolle	Purgenuss, Cocktailbasis	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Süß
				Textur	Weich, Cremig, Seidig