

Ron de Jeremy Reserva 8 YO 70 cl 40%

Ron de Jeremy Panama 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 8 Jahre gereifter Rum aus Panama mit harmonischen Noten von Vanille, Eiche und Früchten, kreiert von Master Distiller Don Pancho Fernandez.

Servierempfehlung

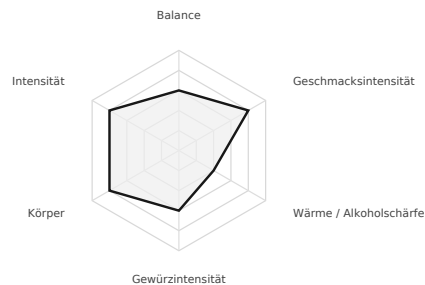
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

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	Mittel
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine
Gewürze	Zimt
Süße Aromen	Vanille, Karamell
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Würzig, Süßlich, Holzig
Länge	Mittel

Reifung

Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass, Amerikanische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse, Gegrilltes Fleisch
-------------------	--

Gaumen

Anrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still, Column Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Harmonisch, Komplex, Holzbetont, Fruchtbetont, Würzig	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Präsent
		Glas	Nosingglas, Tumbler	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Im Cocktail	Körper	Voll
		Genussrolle	Cocktailbasis, Purgenuss	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Süßlich
				Textur	Weich, Ölig