

Ron Millonario XO Magnum 150 cl 40%

Ron Millonario Peru Lambayeque 150 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer Rum aus Peru mit süßem Bouquet und cremigem Körper, gereift bis zu 20 Jahren im Solera-Verfahren.

Servierempfehlung

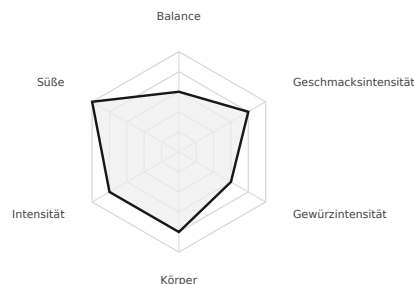
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

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		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Getrocknete Feige, Dattel	Charakter	Weich, Süßlich, Anhaltend	Methode	Solera-Verfahren
Farbintensität	Tief	Nussige Noten	Mandel, Haselnuss	Länge	Lang	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbton	Mahagoni	Röstnoten	Dunkle Schokolade, Kaffee				
Viskosität	Viskos	Gewürze	Zimt, Nelke				
		Süße Aromen	Karamell, Toffee, Vanille				
		Holz	Tabak				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse	Antrunk	Süßlich	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Melasse
		Balance	Ausgewogen	Anzahl Destillationen	Dreifach destilliert		
		Geschmacksintensität	Hoch	Filtration	Kühlgefiltert		
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend	Verarbeitung	Verschnitt, Färbung		
		Gewürzintensität	Mittel	Brennblasentyp	Column Still		

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Harmonisch, Süßlich, Würzig, Elegant	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Purgenuss, Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Süß
				Textur	Cremig, Weich, Seidig