

Ron Millonario XO Reserva Especial 70 cl 40%

Ron Millonario Peru Lambayeque 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger peruanischer Rum, hergestellt aus Melasse und gereift im Solera-Verfahren, mit komplexen Aromen von Karamell, Trockenfrüchten und Gewürzen.

Servierempfehlung

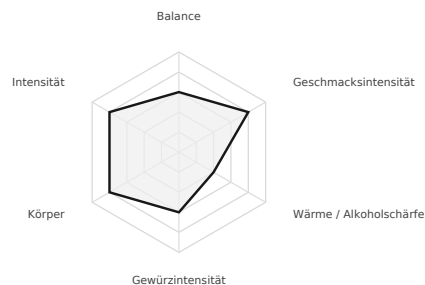
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

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

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, Rosine	Charakter	Süßlich, Weich, Komplex, Anhaltend	Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass, Europäische Eiche
Farbintensität	Tief	Nussige Noten	Haselnuss	Länge	Lang	Methode	Solera-Verfahren
Farbton	Bernstein	Gewürze	Zimt, Nelke			Reifungsstatus	Fassgereift
		Süße Aromen	Karamell, Vanille, Toffee				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse	Antrunk	Süßlich	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Melasse
		Balance	Ausgewogen	Verarbeitung	Verschnitt, Süßung		
		Geschmacksintensität	Hoch	Brennblasentyp	Column Still		
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Mittel				

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