

Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial 70 cl 40%

Zacapa Guatemala Departamento Quetzaltenango 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein luxuriöser Rum aus Guatemala, hergestellt aus Virgin Cane Honey und gereift im Solera-Verfahren in verschiedenen Fässern, darunter Cognac-Fässer, was ihm eine komplexe und ausgewogene Geschmacksnote verleiht.

Servierempfehlung

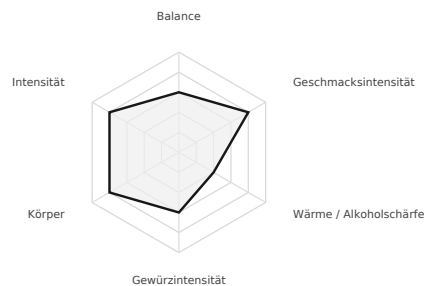
Pur bei Zimmertemperatur in einem schweren Tumbler genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk für Rum-Liebhaber.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Mahagoni
Viskosität	Viskos

Aromatik

Zitrus	Orangenschale
Trockenfrüchte	Getrocknete Pflaume, Dattel
Nussige Noten	Geröstete Nüsse
Röstnoten	Dunkle Schokolade, Gebrannter Zucker
Gewürze	Nelke, Zimt
Süße Aromen	Karamell
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Fruchtig, Süßlich, Würzig, Weich
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Amerikanische Eiche, Sherryfass, Pedro-Ximénez-Fass
Methode	Solera-Verfahren
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse	Antrunk	Süßlich	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Zuckerrohrsirup
		Balance	Ausgewogen	Verarbeitung	Verschnitt, Süßung		
		Geschmacksintensität	Hoch	Brennblasentyp	Column Still		
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Mittel				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Würzig, Süßlich	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Tumbler	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Voll		
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Süßlich		
				Textur	Weich, Cremig, Seidig		