

Zaya Gran Reserva 12 YO 70 cl 40%

Zaya Trinidad und Tobago 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 12 Jahre gereifter Rum aus Trinidad und Tobago mit süßen Noten von Vanille, Karamell und Eichenholz.

Servierempfehlung

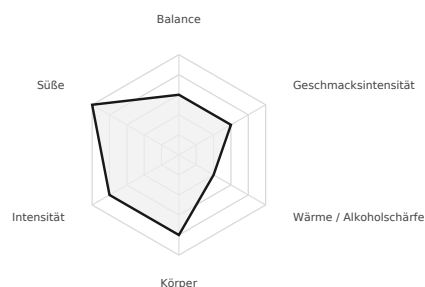
Pur bei Zimmertemperatur oder auf Eis genießen.

Passt zu

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

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		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Getrocknete Pflaume	Charakter	Süßlich, Weich, Anhaltend	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbintensität	Tief	Röstnoten	Kakao, Kaffee	Länge	Lang		
Farbton	Mahagoni	Gewürze	Zimt, Muskat				
Viskosität	Viskos	Süße Aromen	Vanille, Karamell, Butterscotch				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse	Antrunk	Süßlich	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Melasse
		Balance	Ausgewogen	Anzahl Destillationen	Mehrfach destilliert		
		Geschmacksintensität	Mittel	Verarbeitung	Verschnitt		
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild	Brennblasentyp	Column Still		
		Gewürzintensität	Gering				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Harmonisch, Komplex, Süßlich, Rund	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tumbler	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Auf Eis	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif, Purgenuß	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Süß
				Textur	Weich, Cremig, Ölig