

Zaya Gran Reserva 16 YO 70 cl 40%

Zaya Trinidad und Tobago 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 16 Jahre gereifter Rum aus Trinidad und Tobago mit süßen Noten von Vanille, Schokolade und Kaffee.

Servierempfehlung

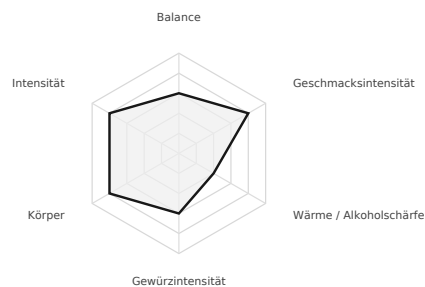
Pur bei Zimmertemperatur oder auf Eis genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif.

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	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine, Dattel
Röstnoten	Kakao, Kaffee
Gewürze	Zimt, Muskat
Süße Aromen	Vanille, Karamell, Butterscotch
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Süßlich, Würzig, Weich, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass
Methode	Tropische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse
-------------------	--------------------------------

Gaumen

Antrunk	Süßlich
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter

Stil	Süßlich, Harmonisch, Komplex
------	-------------------------------------

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Tumbler
Methode	Pur, Auf Eis
Genussrolle	Purgeness, Cocktailbasis
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Intensität	Intensiv
Süße	Süß
Textur	Weich, Cremig, Seidig

