



## Matusalem Gran Reserva Solera 15 Blender

Rum - Dominikanische Republik

Eine perfekte Wahlmöglichkeit für jene, die außergewöhnliche Qualität und feinen Geschmack suchen.

0,7 Liter - Vol 40%

Mit Farbstoff

€ 39,29 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 27,50**

**Artikel:** Matusalem Gran Reserva Solera 15 Blender

**Land:** Dominikanische Republik

**Alter:** Bis 15 Jahre Jahre im Solera-System gereift.

**Alkohol:** 40%

**Charakteristik:** Gran Reserva teilt seine große Bedeutung durch seinen Duft von süßer Vanille, Melasse, Karamell und Pflaumen mit. Dieses verschwenderische Angebot führt zu einem reichen, subtilen und exquisit verfeinerten Rum. Unvergleichlich zarter Geschmack, samtig glatt mit einer außergewöhnlichen Blume und feinen Aromen von Vanille, Melasse und Karamell. Die seidige Konsistenz ist die eines einzigartigen Super-Premium Rums.

**Abgang:** Seine trockenen, toastigen Aromen gelangen in den Mittelpunkt bevor sie langsam in einem langen befriedigenden Ende verebben.

**Serviervorschläge:** Sowohl pur, als auch auf Eis genießen.

Dieser meisterhafte Rum beruht auf einer geheimen Familienformel, daher hat Matusalem Gran Reserva auch den Ruf verdient, der Cognac der Rums zu sein. Seine deutliche Würze, und sein feiner Geschmack haben die Kultur und den Geist von Cuba erobert.

1872 wurde die "Matusalem & Company" gegründet. Das Solera - Verfahren von MATUSALEM braucht mehrere Reihen übereinander gestapelter Fässer aus amerikanischer Eiche. Die älteste Fassreihe am Boden heißt Solera ("die, die am Boden liegt"). Der zum Verkauf bestimmte Rum wird immer aus der untersten Fassreihe entnommen. Dabei wird jedem Fass aber nur maximal ein Drittel des Inhaltes entnommen. Die entnommene Menge wird aus der Fassreihe darüber nachgefüllt. Diese zweite Reihe wird wiederum aus dritten Reihe darüber nachgefüllt. Dieses Prinzip setzt sich bis zur obersten Reihe fort. Die dort entnommene Menge wird nun mit jungem Rum ersetzt. Auf diese Weise wandert der junge Rum von oben nach unten durch das System und wird dabei kontinuierlich mit den älteren Jahrgängen darunter vereinigt. Je länger dieses Blending währt, desto charaktervoller wird das Ergebnis. Dieses aufwendige Prinzip verleiht Matusalem Rum seine Unverwechselbarkeit und garantiert gleichzeitig eine über viele Jahre gleichbleibende Spitzenqualität.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Dominikanische Republik

**Unternehmen:** 1872 Holdings V.O.F.

**Anschrift:** MAIN OFFICE: Matusalem Rum 1205 SW 37th Avenue Third Floor Miami, Florida 33135 USA

**Inverkehrbringer:** 1872 Holdings Int'L

**Anschrift:** C/Jose Ortega y Gasset 21, 4°D, 28006 Madrid, Spain

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

