



Matusalem Gran Reserva Solera 23 Blender

Rum - Dominikanische Republik

Unvergleichlich zart, seidige Textur und außergewöhnlichen Blume.

0,7 Liter - Vol 40%

Mit Farbstoff

€ 69,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 48,95

Artikel: Matusalem Gran Reserva Solera 23 Blender

Land: Dominikanische Republik

Erzeuger: Matusalem

Alter: Bis 23 Jahre Jahre im Solera-System gereift.

Alkohol: 40%

Farbe: Reicher rötlicher Goldton.

Aroma: 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.

Geschmack: Unvergleichlich, zarter Geschmack, samtig glatt mit zarten Aromen von Vanille, Melasse und Karamell. Die seidige Konsistenz ist die eines einzigartigen Super-Premium Rums.

Abgang: Seine trockenem, getoasteten Aromen gelangen in den Mittelpunkt bevor sie langsam in einem lang anhaltenden Ende verebben.

Serviervorschläge: Dieses kubanische Elixier kann sowohl pur, als auch auf Eis genossen werden.

Dieser meisterhafte Rum Matusalem Gran Reserva Solera 23 Blender 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: Schlumberger GmbH & Co. KG

Anschrift: Buschstrasse 20, D-53340 Meckenheim

Datenblatt : Matusalem Gran Reserva Solera 23 Blender

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 12.07.2023