Matusalem Gran Reserva 15 Jahre

ArtNr.:	10289
Preis:	29,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	15 Jahre
Destillerie:	Matusalem - Dominikanische Republik
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	3.9 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rum wird im aufwändigen Solera-Reifeverfahren in Bourbonfässern (Amerikanische Weisseiche) für mindestens 15 Jahre ausgebaut und erhält dadurch eine wunderbare Aromatik und Samtigkeit. Der Matusalem Gran Reserva 15 wird von Exil-Kubanern nach original kubanischem Rezept in der Dominikanischen Republik hergestellt.

Farbe: Helles Mahagoni.
Duft: Sehr üppig und einladend, floral, deutliche-Süße, etwas Kaffeelikor und Orange.
Geschmack: Wieder Kaffeetöne, viel Vanille und Orangenschalen, wunderbar weich.
Nachklang: Leckere Süße attraktiv mit leichten Bittertönen eingebunden.

Fazit: Ein herrlicher Rum zum kleinen Preis. Gehört bei der Rum Company zu den Klassikern und wird sehr gerne gekauft.

Crosstasting:

Der perfekte Begleiter einer cubanischen Zigarre. Oder ganz stilecht: Eine Zigarre aus der Dominikanischen Republik, die mit Tabaksaaten aus Kuba hergestellt sind :-)

Destillerie Info

Matusalem - Dominikanische Republik

Ein Urvater aus dem Alten Testament heißt Methusalem, und das spanische Wort dafür ist Matusalem. Die spanischen Brüder Benjamin und Eduardo Camp hatten bei der Gründung der Rum-Destille Matusalem & Company 1872 in Kuba die Vision, etwas ähnlich Weiches und Einzigartiges wie es der Sherry und der Brandy in Spanien sind auch dort in Form von Rum herzustellen. Noch immer wird die

geheime Rezeptur der Brüder für die Matusalem Rumproduktion von Generation zu Generation weitergegeben. Das Unternehmen liegt heute in den Händen der Familie Alvarez, welche Nachfahren des damaligen Gründers sind und die Markenrechte und Rezepte auch über die harten Zeiten von Fidel Castro in Kuba retten konnten. Der Firmensitz befindet sich nun in den USA, weil die Familie damals ins Exil fliehen musste und statt in Kuba wird der Matusalem Rum in der Dominikanischen Republik mit ihren idealen klimatischen Bedingungen hergestellt. Mit ihrem spanischen Erbe brachten die Gründer schon damals das Wissen um die Reifung im besonderen Solera-Verfahren mit in die Karibik und eine der wichtigsten Positionen im Haus Ron Matusalem ist die des „Santiago Master Blenders“, der für die perfekte Mischung der Fässer verantwortlich ist. Aufgrund seiner langen Reife, der besonders dunklen Farbe und seiner außerordentlichen Weichheit nennt man den Matusalem Rum auch den Cognac unter den Rums. Wie im goldenen Zeitalter der Cocktails in Kuba zwischen 1930 und 1960 eignet sich dieser weiche Rum perfekt für einen Mojito oder andere Drinks mit Rum – am besten aber genießt man ihn aber pur!

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2017-01-20
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Ein Weihnachtsgeschenk der Schwiegermutter. Der Rum kommt in einer schönen Schachtel daher. Zuerst dachte ich der Tropfen kommt aus Kuba, da auf dem Etikett und der Beschreibung auf der Flasche nur von Kuba die Rede ist. Allerdings erinnerte ich mich an eine Clublieferung von Matusalem und war mir sicher, dass dieser Rum nicht aus Kuba kommt. Die Farbe des Rums ist in Rotgold gehalten. Nach dem Schenken im Glas bilden sich sofort ölige Engelstränen. Die Nase nimmt etwas Frucht war. Der Geschmack ist sehr angenehm und weich. Vanille und etwas Orange nimmt man wahr. Im Nachklang sind ebenfalls weiche Aromen wahrzunehmen.