Austrian Empire Navy Rum Reserve Solera 18



ArtNr.:	10954
Preis:	39,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Albert Michler
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Blend
Shop-Bewertung:	3.8 von 5 Sternen

Beschreibung

Die Rums aus der Austrian Empire Serie werden auf Barbados und in der Dominikanischen Republik produziert und dann von der Albert Michler Destillerie ausgewählt und verblendet. Alle Rums werden nur in einer geringen Stückzahl von 890 Flaschen abgefüllt und überzeugen durch ihr ausgewogenes Aroma und den ausgeprägten Charakter.Der Austrian Empire Navy Rum Reserve 1863 wurde in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche gelagert und erhielt dadurch seine geschmacklich angenehmen Eigenschaften. Farbe: Dunkles Bernstein.Duft: Tropische Früchte, Röstaromen.Geschmack: Getrocknete Früchte, getoastes Eichenholz, Vanille, Dunkle Scokolade.Nachklang: Lang anhaltende, angenehme Süße.

Destillerie Info

Albert Michler
Aus dem Hause „Albert Michler“ kommt der „Austrian Empire Navy Rum“. Die Albert Michler Likör-, Rum- und Spiritus-Fabrik wurde 1863 im Ort Buchsdorf an der Grenze zu Tschechien gegründet. Der Jungunternehmer entschloss sich damals, seine eigene Likör und Spirituosenmanufaktur zu gründen und wurde wegen seines Magenbitters sogar zum Hoflieferanten des österreichisch-ungarischen Königshauses ernannt. Neben dem Magenbitter, der auch zu medizinischen Zwecken eingesetzt wurde, verkaufte Albert Michler auch verschiedene Überseerums, die sich ausgesprochen großer Beliebtheit erfreuten. Dazu wurden direkt bei den einzelnen Herstellern Fässer gekauft und nach Schlesien verschifft. Heutzutage wird das Unternehmen im Geiste des Gründers von den Nachfahren in Bristol, England betrieben und neben klassischem Absinth, Gin und Likören sind vor allem die karibischen Rums der Albert Michler Distillery hervorzuheben. Die Austrian Empire Navy Rums werden in der Dominikanischen Republik und auf Barbados produziert aber von der Albert Michler Distillery selektiert und abgefüllt. Dazu werden alle Fässer persönlich ausgewählt und miteinander vermählt. Das Ergebnis ist ein meisterhafter Karibik-Rum mit einem ausbalancierten Aroma und charakterstarkem Geschmack. Alle Rums werden in streng limitierten Stückzahlen von lediglich 890 Flaschen produziert.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Martin B
Datum:	2018-02-15
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	nicht ganz so gut wie sein Bruder 1863

Autor:	Simon M
Datum:	2017-12-15
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Spannung steigt, da ich bei der ersten Verköstigung eines Rums von Albert Michler im Genießer-Club, mir die Flasche gekauft habe. Die Farbe des Navy Rums ist kräftig und satt. Am ehesten lässt sich die Farbe mit einer Mischung aus Rotgold und Hellbraun beschreiben. Nach dem Schwenken im Glas bleibt der Tropfen lange am Glasrand kleben. Erst nach und nach bilden sich die Engelstränen, die in feinen Zügen ins Glas zurücklaufen. Der Duft erinnert an Früchte, leichter Marzipanduft mischt sich bei, wie auch ein Hauch von Lakritz. Die Fruchtigen Aromen überwiegen. Der erste Geschmackseindruck ist vielschichtig und komplex. Aromen von Rosinen, Trockenfrucht und Schokocreme sind wahr zunehmen. Das Mundgefühl ist kräftig und angenehm ausgewogen. Der Rum hält eine schöne Balance zwischen feinherb und dezent fruchtig. Der Nachklang ist lang anhaltend und facettenreich. Von Schokocreme bis angenehm herb. Leicht bitter, was dezent den Gesamteindruck abrundet.

Autor:	Attila E
Datum:	2017-05-29
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Angenehmer harmonischer Geschmack, passt zu einer Zigarre ganz gut

---

Autor:	Stefan S
Datum:	2016-12-12
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Schmeckt nicht wie 18 Jahre lang gereift.....

Autor:	Jutta K
Datum:	2016-11-01
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Ausgewogene Aromen in richtung Schokolade mit leichter Alkoholschärfe. Wirkt angenehm rund.