Santiago de Cuba Extra Anejo 12 Anos



ArtNr.:	11063
Preis:	37,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Santiago de Cuba - Kuba
Land:	Kuba
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Santiago de Cuba reifte für mindestens 12 Jahre in gebrauchten Eichenfässern.Farbe: Dunkles Bernstein.Duft: Vanille, Karamell, Holz.Geschmack: Angenehme Süße, Vanille, Gewürze, Toffee und einem Hauch dunkler Schokolade.Nachklang: Lang anhaltend.Fazit: Sehr angenehmer Begleiter zu einer kubanischen Zigarre.

Destillerie Info

Santiago de Cuba - Kuba
Bei der Marke „Santiago de Cuba“ handelt es sich um den ursprünglich als „Matusalem“ bekannten Rum, welcher später umbenannt werden musste. „Matusalem“ wurde 1872 gegründet und wird auch heute noch vertrieben (produziert in den USA und in der Dominikanischen Republik). Heute werden von dem Rum „Santiago de Cuba“ verschiedene langjährig gelagerte Premium-Rums angeboten.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Martin B
Datum:	2018-07-26
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	ein durchschnittlich guter Rum, den man ganz gut pur trinken kann, aber auch keiner der einen umhaut.

Autor:	Simon M
Datum:	2018-03-15
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Da bin ich jetzt mal gespannt, ob sich außer dem Namen vom ehemaligem Matusalem sich noch etwas anderes

geändert hat. Die Farbe des Tropfens ist macht Lust auf diesen Rum. Rötlich, braune Töne. Etwas Rotgold. Nach dem Schwenken im Glas bilden sich sofort die Engelstränen. Diese laufen vereinzelt ölig zurück zum Glasboden. Bereits beim Schwenken nimmt man sanfte Aromen in der Nase wahr. Der Duft des Rums erinnert an Vanille, Marzipan und Weintrauben. Im entfernten steigt Portwein in die Nase. Die Aromen sind fein wahrzunehmen ohne Schärfe. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Gewürze und Karamell. Man sucht am Gaumen nach Aromen, allerdings sticht keine Note eindeutig hervor. Das Mundgefühl ist angenehm. Zu Beginn tritt eine herbe Schärfe hervor, diese bleibt auch einige Zeit erhalten. Alles im Allen ist der Rum gut zu trinken. Der Nachklang erinnert an Zartbitterschokolade. Lange anhalten und immer eine Tendenz zur Herbe.
