

Dos Maderas Seleccion



ArtNr.: 11148 Preis: 47,00 EUR

Inhalt: 0.7 I Alkohol VOL: 42,0 %

Destillerie: Dos Maderas Land: Barbados Rum-Typ: Melasse

Shop- 5 von 5 Sternen

Bewertung:

Beschreibung

Der Dos Maderas Seleccion ist eine Blend von 10 Jahre alten Rumsorten aus Barbados und Guyana. Diese Rums werden nach Spanien verschifft und dort mit den besten PX 5+5 Rums von Williams & Humbert vermählt.

Farbe: Dunkles Bernstein.

Duft: Süß nach getrockneten Früchten, Honig und Creme Brulee.

Geschmack: Gewürze, Früchte, Röstaromen von Holz, Rosinen verfeinert mit sanften Sherrynoten.

Nachklang: Lange süß anhaltend und harmonisch ausbalancierte Sherrynoten.

Fazit: Eine gelungene Kombination von Rum und Sherry!

Destillerie Info

Dos Maderas

Bereits 1877 wurde die Bodega Williams & Humbert in Jerez (Andalusien / Spanien) gegründet und zählt mit seinem exzellenten Pedro-Ximenes (PX) Sherry und Brandys zu den prestigeträchtigsten Herstellern weltweit. Seit ein paar Jahren holt sich die Bodega in der Karibik feinen Rum, um diesen dann in einer zweiten Reifephase in Sherryfässern den letzten Schliff zu geben und unter dem Namen "Dos Maderas" zu vermarkten. Eine einzigartige und vollendete Genusskombination, die mit intensiven Kirsch- und Marzipannoten eine tiefe und komplexe Geschmackserweiterung für den Rum bedeutet.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M
Datum: 2018-07-13



Bewertung: Kommentar:

5 von 5 Sternen

Auch diese Beschreibung des Tropfens macht Lust auf den ersten Schluck. Die Farbe des Rums ist kräftig uns lässt sich am besten mit einem dunklen Braun beschreiben. Feine Lichtreflexe schimmern im Glas. Beim Schwenken im Glas legt sich ein öliger Film um den Glasrand. Erst nach und nach bilden sich Engelstränen, die minutenlang zurück nach Süden laufen. Der Duft im Glas erinnert an Aromen von Frucht, Rosinen, Sherry und etwas Marzipan. Die Nase ist sehr ausgewogen und wirkt rund, ohne Schärfe. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Gewürze, Sherry. Die Rosinen der Nase spiegel sich wieder. Etwas Akazienhonig. Das Mundgefühl ist fein und sanft. Beim Übergang zum Nachklang entwickelt der Rum eine feine Schärfe, die nicht störend wirkt. Der Nachklang ist lange wärmend. Fein und schokoladig. Am Gaumen halten sich lange die Aromen.

