Matusalem Gran Reserva 23 Jahre



ArtNr.:	10713
Preis:	62,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	23 Jahre
Destillerie:	Matusalem - Dominikanische Republik
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	3.7 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rum wird im aufwändigen Solera-Reifeverfahren in Bourbonfässern (Amerikanische Weisseiche) für mindestens 23 Jahre ausgebaut und erhält dadurch eine wunderbare Aromatik und Samtigkeit. Der Matusalem Gran Reserva 23 wird von Exil-Kubanern nach original kubanischem Rezept in der Dominikanischen Republik hergestellt. Farbe: Bernstein. Duft: Helles Toffee, Milchsahnebonbon, dezente Aromen von Pflaumenmarmelade. Geschmack: Karamell, leicht würzig, dezente Süße und dennoch von trockenen Noten begleitet. Nachklang: Sehr weich, karamellig mit leicht pfeffrigem Nachhall. Fazit: Distinguiertes Erlebnis für den frühen Sommerabend.

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:	Johannes B
Datum:	2018-01-08
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Schöne goldbraune Farbe. Der Geschmack beginnt mit mildem Karamell, zu dem sich eine kräftige Würze gesellt. Ich Nachklang fast schon ein wenig zu pfeffrig intensiv. Trotzdem: für mich ein idealer Aperitiv.

Autor:	BjÃ¶rn H
Datum:	2015-08-26
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Matusalem Gran Reserva ist dunkelbraun mit roten Reflexen. Im Glas entwickelt sich ein mittel-kräftiger Duft nach Toffee mir einer leichten Karamellnote, welche angenehm mit dezenten Gewürzen und einer leichten Süße harmonieren. Der Geschmack ist wie erwartet, allerdings schiebt sich das Karamell deutlich in den Vordergrund. Er erinnert an ein dezent süßes Bonbon. Nach kurzer Zeit treten die Gewürze dem Geschmacksensemble bei. Der Rum ist sehr mild und die Gewürze verbleiben im Abgang. Leider haben diese im Nachklang eine etwas scharfe, pfeffrige Note, welche nach meinem Geschmack nicht zu dem eigentlichen Eindruck passt. Dieser Nachklang ist allerdings auch nur recht kurz und verbleibt nicht. Alles im allen: Ein guter ausgewogener Rum, welcher Geschmacklich sehr gut ausbalanciert ist, aber im Nachklang stark nachlässt.

Autor:	RoccoKKDE
Datum:	2014-12-05
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Rum hat eine sehr schöne Farbe. Der Duft von Früchten steigt sehr weich in die Nase. Der erste Schluck wirkt sehr dezent im Mund. Nach und Nach kommen die Aromen zur Geltung. Nachgang ist lande und braucht etwas Zeit um die Karamellnote wirken zu lassen. Aussehen: GoldbraunDuft im Glas: weich, dezent nach FrüchteErster Geschmackseindruck: Würze, etwas KaramellMundgefühl: Trocken, etwas herb Nachklang: Karamell, etwas Schärfe