



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-	3.7 von 5 Sternen
Bewertung:	

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: 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: Goldbraun
Duft im Glas: weich, dezent nach Früchte
Erster Geschmackseindruck: Würze, etwas Karamell
Mundgefühl: Trocken, etwas herb
Nachklang: Karamell, etwas Schärfe