

Dos Maderas PX 5 YO+5YO



ArtNr.:	10608
Preis:	38,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Dos Maderas
Land:	Barbados
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.3 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Dos Maderas ist die Steigerung des Dos Maderas Anejo 5 + 3. Dieser Rum ist ein triple-aged Rum aus Barbados und Guyana. Er reift in der Karibik für 5 Jahre in gebrauchten Bourbon Fässern. Dann wird er nach Spanien verschifft und reift bei William & Humbert für 3 Jahre in Dos Cortados Sherry Fässern, um dann noch weitere 2 Jahre in Fässern der Sorte Pedro Ximenez (PX Sherry) seinen besonderen und üppigen Geschmack zu erlangen.

Farbe: Dunkles Bernstein.

Duft: Süß nach Karamell, Honig und Sherry.

Geschmack: Gewürze, tropische Früchte, Röstaromen verfeinert mit sanften Sherrynoten.

Nachklang: Lange süß anhaltend und harmonisch ausbalanciert.

Fazit: Eine außergewöhnliche und genussreiche 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: RoccoKKDE
Datum: 2013-08-07
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Woh!! Ein Rum zum verlieben. Die fünf Sterne hat dieser Tropfen redlich verdient. Ausgewogen in Geschmack, trotz der Würze schmeckt dieser Rum sehr mild und weich!! Sehr zu empfehlen.
Aussehen: kräftiges Braun
Geruch: Marzipan, elegant und rund, mild
Eindruck: Honig
Mundgefühl: mild, sehr angenehme dezente Würze
Nachklang: wärmend und angenehm röstig

