

Ophimus 15 YO Oporto



ArtNr.:	10571
Preis:	50,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Alter:	15 Jahre
Destillerie:	Ophimus
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	4 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Diese limitierte Sonderabfüllung reifte für 15 Jahre im Portweinfass der Bodega Graham`s/ Portugal. Dann wurde er 2011 in einer kleinen Menge mit Angabe der Flaschennummer abgefüllt.

Farbe: Bernstein.

Duft: Fruchtig, Noten von Vanille.

Geschmack: Exotische Früchte, Vanille, Honig und Kakao.

Nachklang: Sehr lange anhaltend.

Fazit: Die lange Lagerung des Rums im Portweinfäß verleiht diesem Ophimus ein fulminantes Geschmackserlebnis. Für Portweinliebhaber ist dieser Rum ein Muß!

Destillerie Info

Ophimus

Nicht nur gut – nein, es soll der beste, der optimale Rum sein: die Rede ist vom „Ophimus Rum“ aus der Feder von Masterblender Don Pedro Oliver. Deshalb signiert er jede einzelne Flasche dieser streng limitierten und mit Jahrgangsnennung versehenen Flaschen auch mit seinem Namen. Das Haus Oliver und Oliver in Santo Domingo in der Dominikanischen Republik hat eine lange Erfolgsgeschichte aufzuweisen und ist heute eine der wichtigsten Rum-Destillerien auf der ganzen Welt. Zwar ist das heutige Unternehmen noch sehr jung, doch kann die Inhaberfamilie auf eine lange Tradition in der Rumherstellung zurückblicken, die bereits Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem Spanier Juanillo Oliver ihren Anfang nahm. Als man 1990 die Geschichte weiterschrieb wurden zunächst edle, ältere Rums aus Panama, Trinidad und Tobago handverlesen und vermählt, so dass relativ schnell auch lang gereifte Produkte vermarktet werden konnten. Heute wird der Rum von Oliver und Oliver nach den alten Familien-Rezepten von damals hergestellt und eine der berühmten Marken ist der Luxus-Rum von Ophimus, mit



seiner ihm eigenen harmonischen Würze und seiner warmen, dezenten Süße.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Lucas S
Datum:	2018-11-17
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	<p>Für mich als jemanden der hin und wieder gerne Mal ein Gläschen Portwein zu sich nimmt, ist dieser Rum wirklich ein schönes Erlebnis! Im Glas duftete er sehr angenehm nach roten Früchten und der Einfluss des Portweinfasses war gut wahrnehmbar. Darüberhinaus konnte ich leichte Vanillenoten erkennen. Geschmacklich ging es zuerst in Richtung Kakao, gefolgt vom Geschmack dunkler roter Früchte wie man ihn eben auch in Portwein hat. Was mir als Besonderheit aufgefallen ist (wobei das vielleicht auch nur Einbildung oder tagesformabhängig war), ist dass der Rum im ersten Moment jeden Schluckes den ich genommen habe so sanft war, dass ich das Gefühl hatte etwas unalkoholisches benetzt meine Lippen. Die 43% merkte ich erst nach ein paar Momenten im Mund, aber selbst da nie unangenehm oder brennend. Im Nachklang habe ich beim Opthimus intensive holzige Noten vernehmen können, die sehr lange auf der Zunge bleiben, ohne dabei bitter zu werden. Als Dessert Begleitung glaube ich, dass rote Grütze mit Vanillecreme super passen könnte!</p>