

## OPTHIMUS 15YO OPORTO



ArtNr.:	10571
Preis:	68,24 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Alter:	15 Jahre
Destillerie:	Oliver & Oliver
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

### 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 Portweinfass verleiht diesem Opthimus ein fulminantes Geschmackserlebnis. Für Portweinliebhaber ist dieser Rum ein Muß!

### Destillerie Info

#### Oliver & Oliver

Diese Rum Manufaktur mit Sitz in der Dominikanischen Republik stellt Ihren Rum nach alten Kuba-Rezepten und neue Abfüllungen mit ganz eigenem Stil her. Zum Portfolio gehören auch so bekannte und edle Marken wie Cubaney, Unhiq, Opthimus und Quorhum. Allen gemein ist der Hang zur Perfektion. Bester Geschmack (wohl auch durch das aufwändige Solera-Verfahren) und teilweise sehr edle Flaschen lassen die Rum-Genießerherzen höher schlagen.

### Aktuelle Bewertungen

Autor: Lucas S  
Datum: 2018-11-17



Bewertung:  
Kommentar:

4 von 5 Sternen

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!

