Opthimus 25 YO Oporto



ArtNr.:	11344
Preis:	99,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Alter:	25 Jahre
Destillerie:	Opthimus
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Diese limitierte Sonderabfüllung reifte für 25 Jahre in gebrauchten Ex-Bourbon Fässern und um dann noch ein Finish in gebrauchten Portweinfässern zu erhalten. Dann wurde er 2019 in einer kleinen Menge mit Angabe der Flaschennummer abgefüllt. Farbe: Dunkler Bernstein. Duft: Fruchtig, Noten von Kaffee, Tabak. Geschmack: Sehr komplex und vielschichtig, Zimt, Eichenholz, getrocknete Früchte. Nachklang: Sehr lange anhaltend mit einer leicht pfeffrigen Süße. Fazit: Das Finish im Portweinfaß verleiht diesem lange gereiften Opthimus ein fulminantes Geschmackserlebnis. Für Portweinliebhaber eine absolute Empfehlung.

Destillerie Info

Opthimus
Nicht nur gut – nein, es soll der beste, der optimale Rum sein: die Rede ist vom „Opthimus 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 Opthimus, mit seiner ihm eigenen harmonischen Würze und seiner warmen, dezenten Süße.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2021-02-05

Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Als ich die Clublieferung erhalten habe und gesehen habe, dass endlich mal wieder ein Probe von der Manufaktur Oliver & Oliver enthalten, konnte ich mich vor Freude kaum halten. Die Lorbeeren hängen hoch, alle von mir verköstigten Rums von Oliver & Oliver haben 5 Sterne erhalten. Bin gespannt ob dieser Tropfen meine Erwartungen erfüllt. Die Farbe des Rums ist sehr kräftig. Dunkelrote Reflexe schimmern im Licht. Durchschauen kann man durch diese intensive Bernsteinfarbe nicht. Beim Schwenken im Glas legt sich dieser gereifte Rum ölig am Glasrand ab. Die Engelstränen laufen nach einigen langen Augenblicken langsam ölig zurück zum Glasboden. Beim Schenken nimmt die Nase die ersten feinen Aromen wahr. Die ersten Aromen in der Nase sind Schokolade, Mandel, Kaffee und ein wenig Orange. Bei der Geruchsprobe wirkt der Rum sehr mild und unaufdringlich. Sofort nimmt man die hohe Qualität wahr. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Schokocreme. Aromen von Früchten mischen sich bei. Ein Hauch von Pfeffer mischt sich unter. Der Rum wirkt sehr komplex und facettenreich. Am Gaumen entwickelt sich ein kräftiger Eindruck. Dies ließ die Nase nicht erahnen. Trotzdem ist der Rum angenehm zu trinken. Im Abgang nehme ich Tabak wahr. Pfeffer übernimmt zum Ende hin die Dominanz.