Espero Cocoa & Rum



ArtNr.:	11625
Preis:	26,50 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Ron Espero - Dominikanische Republik
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Spirituose auf Rumbasis
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Für den puren exotischen Genuss gibt es jetzt von der Marke Espero den kreolischen Likör „Cocoa & Rum“ mit 40% Volumenstärke. Dafür wird hochwertiger 7-jähriger Rum aus der Dominikanischen Republik als Basis hergenommen und mit edlen Kakaobohnen gewürzt. Für den Kakao bezieht Espero die Sorte Criollo, die besonders reich an Aromen ist, sehr selten und kostbar ist und aromaschonend zubereitet wird. Nur 3-5% aller Kakaobohnen weltweit stammen von dieser Sorte mit ihrem unverwechselbaren Geschmack. Farbe: Dunkles Mahagoni. Duft: Schokoladig und mit feiner Würze. Geschmack: Eine schöne Süße nach Schokolade, mit leichten Bitternoten, sehr weich und ausgewogen. Dazu noch fruchtige und würzige Noten. Nachklang: Schokoladiger und weicher Nachhall im Gaumen. Fazit: Diesen feinen Likör kann man sehr gut gekühlt und pur genießen und die Kombination Rum & Kakao passt auf jeden Fall sehr gut – ein echter Schokotraum!

Destillerie Info

Ron Espero - Dominikanische Republik
Vasco Núnez de Balboa war ein spanischer Entdecker, Gouverneur und Eroberer. Er durchquerte das mittelamerikanische Land Panama im Jahre 1513 vom Atlantik bis zum Pazifik und wurde damit der erste Europäer, der den Pazifischen Ozean sah und erreichte. Nach seinen Erkundungen in der neuen Welt ließ er sich auf der Insel Hispaniola (der heutigen Dominikanischen Republik) nieder. Der Begriff "Espero" bedeutet auf altspanisch so viel wie "Hoffnung" und das möchte uns die die innovative Rummarke „Ron Espero“ aus der Dominikanischen Republik mit ihren Produkten machen. Man darf nicht nur hoffen – es ist auch gewiss, dass diese feinen Tropfen ein facettenreiches und unvergessliches Trinkerlebnis bereiten. Die Marke besitzt ein großes Potential und ist unter Rumkennern noch ein Insidertipp. Dabei handelt es sich bei den Destillaten nicht nur um Rum aus der Dominikanischen Republik, sondern auch aus Guayana, Barbados und Jamaika der nach ganz unterschiedlichen Verfahren hergestellt, geblendet und gereift wurde.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Elke H
Datum:	2024-09-28
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Heute mal ein Likörchen. Farbe: dunkelgold (nicht so dunkel wie auf dem Produktfoto). Duft: entfernt schokoladig, die andere Note kann ich nicht zuordnen. Erster Schluck: Schokolade! Ein bißchen würzig (Kräuter?) aber es dominiert ganz klar die Schokolade. Das Mundgefühl ist weich, dass passt zur allumfassenden Süße. Im weiteren Verlauf ist der Rum nicht mehr so süß, jetzt spielt Bitterschokolade die Hauptrolle. Der Nachklang ist lang und sanft und schokoladig. Muß ich haben!

Autor:	Simon M
Datum:	2024-01-26
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Mittlerweile habe ich einige Clublieferungen durchprobiert, ein Likör-Rum ist bei mir heute Premiere. Im Glas schimmert der Rum in einem kräftigen braun. Durchleuchtet wird der Tropfen mit einem Hauch Gold. Ölig legt sich der Rum nach dem Schwenken auf dem Glas ab. Im Glas duftet der Rum nach weißer Schokolade, feine Würzaromen mischen sich unter. Die Nase wirkt fein und rund ohne aufdringlich zu wirken. Der erste Geschmackseindruck ist eine Kombination aus feiner Süße und einer mittelscharfer Würze, sehr angenehm. Schokobohnen dominieren, gefolgt von feinen Gewürzen mit einer schwachen Bitternote. Das Mundgefühl ist angenehm weich und rund. Der Nachklang pendelt zwischen feiern Süße und milder Würze. Ein süßer Vertreter in der Clublieferung.
