

Woods Old Navy Rum 1,0l



ArtNr.: 10435
Preis: 34,00 EUR
Inhalt: 1 l
Alkohol VOL: 57,0 %
Land: Guyana
Shop-Bewertung: 3 von 5 Sternen

Beschreibung

Farbe: Dunkles Bernstein. Duft: Herb, Holz, getrocknete Pflaumen, Pedro Ximénez Sherry, Sirup. Geschmack: Malzbonbon, würzig, etwas Lakritz, herb-trockene Süße. Nachklang: Langanhaltend, würzige Süße, Sirup, dezente Salmiakaromen. Fazit: Trotz der 57% Vol.Alc. ist dieser Rum ohne Wasserzugabe einfach zu trinken und überzeugt mit einer tollen Aromentiefe. Für den späteren Abend!

Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M
Datum: 2024-11-07
Bewertung: 2 von 5 Sternen
Kommentar: Der Rum hat im Glas eine sehr dunkle Farbe. Hier muss man aufpassen, dass man den Tropfen nicht mit Cola verwechselt. Im Glas erinnert die Nase an Aromen von Pflaumen und Sherry. Wieder eine Verwechslungsgefahr: Portwein!! Der erste Geschmackseindruck wird vom Alkoholgehalt dominiert. Sehr würzig am Gaumen. Das Mundgefühl ist sehr kräftig und für für meinen Geschmack zu scharf. Der Nachklang hält lange an, sehr brennend. Nach einiger Zeit hat man ein würzigen trockenen Nachgeschmack am Gaumen.

Autor: Elke H
Datum: 2024-09-27
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Der Rum steht extrem dunkel im Glas, sehr dunkler Bernstein. Der erste Dufteindruck bringt Sherry, Holz und



viel, viel Würze. Der erste Schluck dann stark adstringierend, sehr herb, sehr trocken. Dann kommen Salmiak, (Salz)lakritz, und ein bißchen Malzbonbon. Der Nachklang ist lang, herbsalzig und holzig. Den Alkoholgehalt von 57 % kann und will dieser Rum nicht verleugnen. Ich glaube, zum Rauchwerk passt der Rum nicht so - aber ich könnte ihn mir zusammen mit einer sehr guten Schokolade sehr spannend vorstellen. Das Etikett passt auch irgendwie - hier haben wir einen guten Rum für alle Seebären, die leichte Salznote bringt nämlich eine maritime Stimmung. Sehr schön!

