



Ophimus Magna Cum Laude 21



ArtNr.:	11759
Preis:	84,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Alter:	21 Jahre
Destillerie:	Ophimus
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

Der Ophimus Magna Cum Laude 21 wird ausschließlich aus den besten zehn Prozent der selektierten Fässer komponiert, die bis zu 21 Jahre in medium getoasteten Fässern aus französischer Eiche und ehemaligen Bourbonfässern reifen. Farbe: Mahagoni. Duft: In der Nase entfaltet sich ein intensives Aromenspiel aus Vanille, gebranntem Karamell, dunkler Schokolade und getrockneten Früchten. Geschmack: Ein spannendes Geschmacksspiel von Karamell, Schokolade, Röstaromen und eine dezente Zitrusfruchtnote. Nachklang: Lang und wärmend mit einer leichten Fruchtnote am Gaumen verweilend.

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-Destillieren 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, dezente Süße.