



Schweiz, Strohwillen

Macardo Señor Rum 42°

CHF 60.00

 70cl
 42%
AN 780670-

Vinifikation

Hergestellt wird Rum aus Zuckerrohrmelasse. Für den Schweizer Rum Macardo Señor Rum werden hochwertige Zuckerrohrmelassen aus Indien und Nicaragua verwendet. Die indische ist floral, blumig, frisch, die nicaraguanische erdig, ledern, kraftvoll. Beide Melassen werden in der Schweiz jeweils einzeln mit erlesenen Spezialhefen fermentiert, in kleinen Chargen über dem Holzfeuer destilliert und danach mehrere Jahre in gebrauchten Whiskyfässern gelagert. Durch ausgeklügeltes Blending nach streng gehüteter Rezeptur entsteht aus den so produzierten, sortenreinen Schweizer Rums echter Macardo Señor Rum.

Degustationsnotiz Nase

Dieser Rum wurde in Fässern gelagert, die zuvor in der Produktion von Whisky eingesetzt wurden. Im Mund kommt dieser unwiderstehliche Duft nach Exotik und Zuckerrohr.

Degustationsnotiz Gaumen

Dezent süsslich im Geschmack mit Aromen von Kaffee, Schokolade, Zimt, Muskat und Malz. Angenehme Vanillenote mit etwas Kokos und Holz. Das Resultat ist ein Spitzenrum, der auf der ganzen Länge überzeugt.

Passt zu

pur geniessen