

Opthimus - 15y - 43% - 70cl - Port Finish

Der Opthimus 15 Años Solera Oporto reift 15 Jahre in verschiedenen Eichenfässern und erhält anschliessend sein Finish in Portweinfässern.

In der Nase findet man süsse Duftnoten von Trockenfrüchten verbunden mit einem Hauch Kaffeearoma und Würze. Im Gaumen zeigt der Opthimus 15 A.S. Port Finish typische Rum Aromen von Honig, Vanille und Toffee, die von feiner Portweinsüsse und Noten von Feige und Trockenfrüchten gefolgt werden.

Das Finish ist langanhaltend und aromaintensiv an Portwein.

Aroma:

Duftnoten von Trockenfrüchten mit einem Hauch Kaffeearoma und Würze

Geschmack:

Typische Rum Aromen von Honig, Vanille und Toffee mit feiner Portweinsüsse und Noten von Feige und Trockenfrüchte

Nachklang:

Langanhaltend und aromaintensiv nach Portwein



Alk. Vol.: 43.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Dominikanische Republik

Herstellerinfos: Opthimus

Artikel-Nr: 340315

Wenngleich der Name für diesen Rum stark lateinisch klingt, stammt der Opthimus Summa Cum Laude aus der spanischsprachigen Karibik. Das renommierte Unternehmen Oliver & Oliver hatte allerdings eine etwas spezielle Idee, wie die jeweilige Qualitätsstufe der hauseigenen Produkte zu kennzeichnen sei: Der Altersangabe sind die Prädikate «cum laude», «magnun cum laude» oder «summa cum laude» nachgestellt, welche normalerweise bei der Benotung von Promotionsarbeiten zum Einsatz kommen, mit «summa cum laude» als höchstwertigste Bezeichnung. Anstatt eine weitere Destillerie zu eröffnen, um neue Geschmacksprofile zu erschaffen und damit den Rum-Markt zu ergänzen, ging man bei Oliver & Oliver einen anderen Weg: Man konzentrierte sich auf die Reifung, das Blending und die Abfüllung auserwählter karibischer Destillate. Für die Ausübung ihrer Handwerkskunst beziehen die Meister 96%-ige Destillate aus Panama, Guatemala, Nicaragua und der Dominikanischen Republik, sowie 75%-ige Erzeugnisse aus Trinidad, Tobago und anderen kleineren Inseln.