Opthimus - 18y - 38% - 70cl



Der Opthimus 18 Jahre reift im Solera-Verfahren in Ex-Bourbon-Fässern und weist komplexe Aromen auf, die sich sanft und harmonisch entfalten. Dieser Rum hat eine sanfte süssliche Würze mit Toffee-, Vanille-, Eichen- noten. Am Gaumen ist er vollmundig Geschmack mit Aromen von Honig, Sahnetoffee, dunkle Schokolade, Kaffee.
Das harmonische Finish beinhaltet süssliche Vanille, und ein langer, würziger Abgang.

Aroma:
Sanfte süssliche Würze, Toffee, Vanille, Eichennoten

Geschmack:
Vollmundiger Geschmack mit Aromen Honig, Sahnetoffee, dunkle Schokolade, Kaffee

Nachklang:
Süssliche Vanille, harmonisch und mit einem langen würzigen Abgang.

Alk. Vol.: 38.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Dominikanische Republik
Herstellerinfos: Opthimus

Artikel-Nr: 340317

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.