

Opthimus - 25y - 38% - 70cl

Der Opthimus 25 Jahre reift im Solera-Verfahren in ex-Bourbon-Fässern und ist nur in limitierter Auflage erhältlich. Dieser Premiumrum besitzt etwas mehr Holzigkeit und Würze als die jüngeren Produkte von Oliver & Oliver.

In der Nase zeigt sich die lange Lagerzeit in dichten und komplexen Noten von Toffee, Schokolade, süsser Vanille, Kaffee, Kakao.

Im Geschmack geschmeidig, beinhaltet der komplexe Körper dieses Rums Honigsüsse, Kakao, Toffee, Kaffee, Röst- und Eichenaromen. Das Lange, weiche, runde und süsslich-würzige Finish runden das Geschmacksbild dieses Produktes ab.

Aroma:

Dichte und komplexe Noten von Toffe, Vanillesüsse, Schokolade, Vanille, Kaffee, Kakao

Geschmack:

Geschmeidiger, komplexer Körper, Honigsüsse, Kakao, Toffee, Kaffee, Röst- und Eichenaromen

Nachklang:

Lang, weich, rund und süsslich-würzig



Alk. Vol.: 38.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Dominikanische Republik

Herstellerinfos: Opthimus

Artikel-Nr: 340319

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 Benennung 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.