DRINKS.

Opthimus XO Summa Cum Laude 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700446
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Dominikanische Republik
Region	Santo Domingo
Abfüller	Oliver & Oliver Internacional, Inc. Parque Industrial Hato Nuevo. KM.22 Autopista Duarte, Nave 4 y 5, CP. 10902, Santo Domingo, Rep.Dominicana
Marke	Opthimus
Typ	Brauner Rum
Alter	27-30 ans
Anwendung	pur oder on the rocks
Degustationsnotiz	ausdrucksstarke Noten von Schokolade, Vanille, Toffee, Honig, Eiche und Kaffee, gepaart mit einem Hauch von Würze und einer übergeordneten Milde, umspielen den Gaumen.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	im Solera-Verfahren gereift, aus hochwertigen Rums karibischer und zentralamerikanischer Länder verschnitten
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach

Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Wenngleich der Name für diesen Rum stark lateinisch klingt, stammt der Opthimus XO 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. Dass "summa cum laude" die höchstmögliche Auszeichnung ist, verdeutlicht, dass der Opthimus XO besonders alt und wertvoll ist. 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, denn davon gibt es bereits mehr als genügend. Für die Ausübung ihrer Handwerkskunst beziehen die Meister 96%-ige Destillate aus Panama, Guatemala, Nicaragua und der Dominikanischen Republik sowie 75%-ige Erzeugnisse von Trinidad und Tobago sowie anderen kleineren Inseln. Die Reifung erfolgt in Bourbon-Barrels und Tempranillo-Weinfässern im Solera-Verfahren, bei dem kontinuierlich junge Destillate mit älteren kombiniert werden. So entsteht mit der Zeit ein wahrer "Ron Artesanal" wie der Opthimus XO Summa Cum Laude. Das von Hand beschriftete Etikett dürfte vor allem Sammler freuen, denn jede Flasche ist ein Unikat.