

DRINKS.

Summum 12 Solera Ron Dominicano Reserva Especial 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700660
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Dominikanische Republik
Region	Santo Domingo
Abfüller	Oliver & Oliver Internacional. Inc., Av. Tiradentes 64, Santo Domingo, Dominican Republic
Marke	Summum
Typ	Brauner Rum
Alter	12 Jahre
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Cuba Libre, Hurricane, Planters Punch, Bahama Mama...)
Degustationsnotiz	dezent süsse und fruchtige Aromen, ergänzt durch etwas Eichenholz, Mandeln und eine angenehme Würze.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	durchschnittlich 12 Jahre lang im Solera-System gereift
Ehrungen	SIP Awards 2014: Platin & Consumers' Choice AwardsChina Wine & Spirit Awards 2014: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
--------------	-------------------

Beschreibung

Rumfans, die ihren Horizont erweitern möchten, freuen sich über dieses Exemplar der Marke Summum. Die Spirituose aus der Dominikanischen Republik ist sozusagen die Ausgangsbasis einer Produktserie von Oliver & Oliver, die das Hauptaugenmerk auf die für das Finish verwendeten Fasstypen lenkt. Ihnen allen ist gemein, dass die Destillate zunächst in herkömmlichen Bourbon-Fässern im Solera-System lagern, weshalb der Rum im Grunde genommen ein Blend aus älteren und jüngeren Varianten ist. Denn sobald ein Anteil des Rums in der untersten Fassreihe verdunstet ist oder abgefüllt wurde, füllen die Kellermeister jene Fässer mit den jüngeren Rums aus den darüberliegenden Reihen wieder auf. Deshalb gibt die Zahl "12" nur das Durchschnittsalter an und ist als eine Orientierungshilfe zu verstehen. Kellermeister Juan Alberto Álvarez ist so sehr von seiner Kreation überzeugt, dass er nur allzu gerne seinen Namen auf das Flaschenetikett setzt. Der Summum Reserva Especial schmeckt süß und pflaumig-fruchtig, wobei sich auch Eichenholz- und Mandelnoten untermischen.