

DRINKS.

Ophimus 25 Jahre Oporto Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70266
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Dominikanische Republik
Abfüller	Oliver & Oliver Internacional, Inc. Parque Industrial Hato Nuevo. KM.22 Autopista Duarte, Nave 4 y 5, CP. 10902, Santo Domingo, République Dominicaine
Marke	Ophimus
Typ	Brauner Rum
Alter	25 Jahre
Anwendung	pur, auf Eis oder in diversen Mixgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase Noten von Tabak und Kaffee sowie fruchtige und süssliche Beiklänge von Portwein. Am Gaumen vielschichtig mit Aromen von Zimt, Eichenholz und feinherben Nüssen. Ein langanhaltendes Finish mit würzigen Noten.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Nachreifung in einem Portwein-Fass von Graham's Port
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



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

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

Verpackung	mit Umverpackung
------------	------------------

Beschreibung

Der aus der Dominikanischen Republik stammende Ophimus Rum reifte für mindestens 25 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern heran und erhielt anschliessend eine extra Reifezeit in einem gebrauchten Portweinfass aus europäischer Eiche von der Firma Graham's. Das Hause Oliver & Oliver mit Sitz in der Dominikanischen Republik beweist mit diesem Rum einmal mehr, dass es das Handwerk der Rumherstellung bestens beherrscht – immerhin liegen die Wurzeln des Unternehmens in Kuba. Oliver & Oliver gehen dies aber auch auf eine ganz spezielle Art und Weise an: Sie kaufen hochwertigen Rum auf, blenden ihn und lassen ihn dann in ihren Bodegas im Solera-System reifen. Dieser Premium-Rum kann sehr gut pur getrunken werden. Das dominikanische Unternehmen Oliver & Oliver ist für seine exquisiten Rums bekannt.