
Anejo 5 års fra Ron Cubay

Lokalitet: Cuba

Årgang: 5 år

Mål: 700 ml

Alkohol: 37,5 %

Lidt om huset:

Ron Cubay er et cubansk romhus som er kendt for at lave rommen de kalder "Den indre smag". Denne smag giver dig en lille smule af Cuba med hvert eneste sip. Ron Cubay er en Cubansk perle indenfor rom og var indtil fornyelig kun solgt i Cuba.

Fremstilling:

De cubanske sukkerrør høstes og knuses, så den sødlige sukkerrørssaft kan opsamles. Ved at opvarme denne saft, krystalliseres rent sukker på overfladen, og den resterende saft bliver mørk og sirupsagtig. Melassen fortyndes og tilsættes gær, nøje udvalgt af destilleriet, og gæringsprocessen omsætter sukkeret til alkohol. Efter destilleringen bliver rommen fadlagret.

Farve/Duft/Smag:

Denne udsøgte rom er designet til entusiaster og beundrere af gylden rom, der ønsker et naturligt alderen produkt. Den er en perfekt fusion mellem sukkerrørets sødme og en delikat men rig buket udgivet af hvidt vinter eg. Denne rom er blevet alderen i minimum 5 år

Gastronomi/Servering:

Denne rom nydes bedst ved stuetemperatur og gerne i et stort glas hvor bouquet og aroma virkelig kommer frem. En anden ideel måde at nyde den på vil være i et tulipanglas. Denne rom kan bruges til at blande diverse lækre drinks og cocktails, men vi vil dog anbefale at den blot nydes ren som den er.

Priser:

2012 og 2013- Guldmedalje på festivalen af "Whisky & Rum Ann Zee" i Holland.

