

Anejo Suave fra Ron Cubay

Lokalitet: Cuba

Årgang: 5 års rom

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:

Dette er en dejlig blød Rom, med en anelse sødme som gør den meget let at nyde. Den har ingen skarpe kanter, men masser af blødhed. Rommen har en utrolig god lang eftersmag, hvor man virkelig kan fornemme at den er lavet på sukkerrør, hvor der er kælet for kvaliteten. Denne Añejo Suave er lagret i brugte sherry fade, og har derved optaget en flot og sødmefuld karakter med noter af flødekaramel og vanilje, samt en blød og behagelig kokosaroma.

Gastronomi/Servering:

Nyd denne bløde dejlig rom sammen med en god kaffe og et godt stykke chokolade. Vi anbefaler at den serveres en anelse afkølet, og gerne i et stort glas hvor bouquet og aroma virkelig kommer til udtryk.

