

---

## Extra Anejo 11 års fra huset Santiago de Cuba

**Lokalitet:** Cuba

**Alder:** 11 år

**Mål:** 700 ml

**Alkohol:** 40%

### Lidt om huset:

Cuba Ron SA Corporation er en organisation, der er opstået som producent af store mærker af rom på Cuba. De bygger på troværdige traditionerne i den cubanske romkultur og er beriget af uadskillelig dele af den nationale kultur. Denne erklæring er beviselig ved at have de største og ældste fabrikker i landet og have et team af højt kvalificerede rom mestrer, der har vidst, hvordan man støtter arven, der er gået ned fra generation til generation. Organisationens mission er at producere, markedsføre og eksportere af den højeste kvalitet og med traditionen for den bedste cubanske rom.

### Farve/Duft/Smag:

Añejo 11 år er en magisk fusion af sødmen fra sukkerrørene og den lange lagringstid. Det er en rom med en flot mørk rav farve. Dette er en intens rom med en blød og balanceret eftersmag. I duften er den let og fin med noter af karamel og egetræ, mens smagen er krydret og præget af sødme med noter af honning.

### Fremstilling:

Denne søde balanceret rom er fremstillet fra cubanske sukkerrør, og er lagret på egetræsfade i minimum 11 år.

### Gastronomi/Servering:

Den mørk rav farvet rom, hører til de skønne fantastiske rom, som kan nydes rent som de er. Prøv den både i et glas for sig selv, eller med et par isterninger, for at smage forskellen. Vi anbefaler den dog ren som den er, opvarmet af håndens egen krops temperatur. Denne skønne rom kan også nydes i diverse drinks og eller cocktails.

### Opskrifter:

#### Dark & Stormy:

- Tag et glas og fyld det godt op med isterninger
- Hæld 6 cl Anejo 11 år i glasset
- Tilføj et godt skvis limesaft til rommen
- Top glasset op med Ginger beer
- Server drinken med en skive lime eller 2 på toppen af drinken

