

Extra Anejo 12 års fra huset Santiago de Cuba

Lokalitet: Cuba

Alder: 12 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 uadskillelige dele af den nationale kultur. Organisationens mission er at producere, markedsføre og eksportere af den højeste kvalitet og med traditionen for den bedste cubanske rom.

Farve/Duft/Smag:

I næse er den old Fashion rom fyldig af sødme, mørk kandis, nougat, sukkerrør og pikante krydderier. I smagen er den kompleks med klassisk Cuba-sødme og kombineret med krydderier. Det er en markant vellagret rom. Dette giver en "peber" fornemmelse på tungen. Der findes også toner af mokka-chokolade. Eftersmagen er lang, med krydrede noter, og romsødmen.

Fremstilling:

Denne skønne elegante rom er fremstillet fra cubanske sukkerrør, og består af destillater, der er fadlagret i minimum 12 år.

Gastronomi/Servering:

En sød, fyldig, krydret rom som denne, skal blot nydes ren i et glas som den er. Som alle gode rom, kan denne også bruges til diverse drinks og cocktails. Jo bedre rom, jo bedre drink.

Priser:

Denne 12 års rom vandt, i 2012, guld ved German Rum Fest indenfor kategorien "Aged Rum 10-14 years old"

Opskrifter:

Hurricane:

- Du tager et hurricane glas og fylder det godt op med isterninger
- Derefter hældes 3 cl 12 års anejo rom og 3 cl 3 års carta blanche rom op i glasset
- Så hældes 3 cl passionsjuice og 3 cl appelsinjuice op i glasset
- Derefter tilføjes saften fra en halv lime, sammen med 1 ske sikker sirup og en ske granadin sirup
- Drinken serveres med et cocktailkirsebær og en skive appelsin som pynt.



Kontakt Vinum

Vinum - Heslevej 17, 5610 Assens - Mobil: +45 30 30 64 81 - Mail: aj@vinum.nu - Web adresse: Vinum.nu