
Extra Anejo 25 års fra huset Santiago de Cuba

Lokalitet: Cuba

Alder: 25 år

Mål: 700 ml

Alkohol:

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. Organisationens mission er at producere, markedsføre og eksportere af den højeste kvalitet og med traditionen for den bedste cubanske rom.

Fremstilling:

Denne elegante velafbalanceret rom er fremstillet fra cubanske sukkerrør, og består af destillater, der er fadlagret i minimum 25 år på egetræsfade.

Farve/Duft/Smag:

Med komplekse smagsnoter og en uforlignelig dybde, tilbyder denne rom en ekstraordinær smagsoplevelse. Den har et kraftigt fadpræg indhyllet i latent sødme, krydderier, mokka, karamel og nødder. Dette er smagen af cubansk romhistorie.

Gastronomi/Servering:

Denne eksklusive komplekse rom, bør grundet sin kraft og dybde, blot nydes præcis som den er.

Lidt ekstra viden:

25-års fadlagring i troperne er en reel sjældenhed. At støde på rom så gammel som denne er i simpelhed helt fantastisk. Normalt optager en rom alt for meget egetræsmag efter 25 år, og vil som følge blive ubalanceret i sin smagsprofil, men i dette tilfælde har man udvalgt de bedste og mest eksklusive romfade fra Don Pancho-lageret i Santiago de Cuba. Det resultere i, at denne 25 års Extra Añejo er balanceret, og at kompleksiteten selvsagt er enorm. Dette er en limited edition rom som tilbage i 2004 blev produceret i anledningen af byens Santiago de Cubas 490 års jubilæum.



Kontakt Vinum

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