

Gran Reserva 23 Jahre

Matusalem, Dominikanische Republik



Kategorie:	Rum
Alkohol:	40 vol. %
Farbe:	kupfer-goldfarben
Trinktemperatur:	Raumtemperatur
Beurteilung:	samtige Textur, würzige Noten
Empfehlung:	pur genießen
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	840245

Herstellung

Der Zuckerrohrsaft fermentiert für 6-8 Tage und nach der Destillation lagert der Rum in leicht getoasteten ex-Bourbon Fässern. Bei der Lagerung der verschiedenen Qualitäten der Marke wird auf das sogenannte Solera-Verfahren zurückgegriffen, das Matusalem somit den Herstellern von Cognacs, Brandys und Sherrys gleichtut. Das Lager von Matusalem ist in mehrere Sektionen unterteilt, von denen jede eine andere Altersstufe der Rums beherbergt. Matusalem vermischt jüngere Rum-Destillate mit reiferen, um so die Milde und das Aroma von länger gelagerten Rums anzufeuern und die jüngeren Rums von Matusalem etwas abzumildern. Mit jedem Produkt der Marke erhält man also das Beste aus beidem!

Nase

Würzige Noten von feiner Vanille.

Geschmack

Süße Vanille und Melasse, verfeinert durch süße Pflaumen- und Karamellnoten.

Distillery

Hersteller des Matusalem Rums ist, seit der Gründung 1872 und mittlerweile in der 5. Generation, die Familie Alvarez aus Kuba. Nachdem das Fidel Castro-Regime in Kuba an die Macht gelangte, entschied sich die Familie dazu, in die Dominikanische Republik auszuwandern, wo der Rum von Matusalem bis heute angefertigt wird. Der Standort wurde in den 1990er Jahren aufgrund seiner extremen Ähnlichkeit zu Kuba ausgewählt. Wetterbedingungen, Boden und Qualität des Wassers sind nahezu identisch. Auf diese Weise konnte die Familie Alvarez sicherstellen, ihr Rezept nicht aufgrund einer neuen Niederlassung ändern zu müssen. Der Rum von Matusalem präsentiert sich also heute noch genauso, wie vor fast 150 Jahren.

