

Insólito

Matusalem, Dominikanische Republik



Kategorie:	Rum
Alkohol:	40 vol. %
Farbe:	rosé-farben
Trinktemperatur:	Raumtemperatur
Beurteilung:	fruchtig, süß, mit Rotweinnoten
Empfehlung:	als Drink / Spritz
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	840200

Herstellung

Nach der Destillation reift der nach dem Solera-Verfahren gereifte Rum für weitere 3 Jahre in spanischen Tempranillo-Rotweinfässern, bevor er dann mit dem legendären Matusalem Gran Reserva 15 Jahre vermählt wird.

Nase

Würzig, fruchtig, süß mit Vanille.

Geschmack

Am Gaumen bestätigt sich der Eindruck der Nase mit süßer Vanille, aber auch etwas zimtiger Ananas. Spannende Nuancen von Tanninen und Holz mit einem Nachklang, der an Tempranillo erinnert.

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.

