

Solera 7

Matusalem, Dominikanische Republik



Kategorie:	Rum
Alkohol:	40 vol. %
Farbe:	gold-braun
Trinktemperatur:	Raumtemperatur
Beurteilung:	intensiv, hocharomatisch
Empfehlung:	als Drink
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	840204

Herstellung

Nach der Destillation reift der Rum für durchschnittlich 7 Jahre im bekannten Solera-Verfahren.

Nase

sehr intensiv, aber hocharomatisch

Geschmack

Am Gaumen der Inbegriff des Cuban Style Rums, viel Aroma, aber nicht zu komplex, perfekt fürs Pouring.

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.

