



## Dominikanische Republik, Spiced Rum

Espero Creole Coffee Rum 40%

Herkunft

Dominikanische Republik

Allergienhinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

40.00%

### Charakter

Die Fässer, die für die Solera von Ron Espero verwendet werden, sind aus amerikanischer Eiche hergestellt. Das Holz der amerikanischen Eiche ist dafür bekannt, dass es viele Vanillearomen und nur eine zarte Holznote an das Destillat abgibt. Das ideale Material also um einen Rum durch Lagerung geschmacklich zu verfeinern. Je nach Qualitätsstufe, bleibt der Rum für einen längeren Zeitraum in den Fässern der Solera. Während der Rum für den Espero Anejo Especial vier bis sieben Jahren in den Fassreihen verbringt, dürfen die für den Espero Reserva Especial verwendeten Destillate sogar zwischen sieben und zwölf Jahren reifen. Beide Rums bieten ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und ein vielfältiges Aromenprofil, welches an Vanille, Orange, Banane und eine Spur Honig erinnert. Sehr gelungen!

Produzent/Marke

Diverse