

DRINKS.

Ophimus 18 Jahre Cum Laude 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700445
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Dominikanische Republik
Region	Santo Domingo
Abfüller	Oliver & Oliver Internacional, Inc. Parque Industrial Hato Nuevo. KM.22 Autopista Duarte, Nave 4 y 5, CP. 10902, Santo Domingo, Rep.Dominicana
Marke	Ophimus
Typ	Brauner Rum
Alter	18 ans
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Aromen von Sahnетoffee, dunkler Schokolade, Honig, Kaffee, Vanille, Eiche und herbale Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	im Solera-Verfahren gereift, aus hochwertigen Rums karibischer und zentralamerikanischer Länder verschnitten
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Wenngleich der Name für diesen Rum stark lateinisch klingt, stammt der 18-jährige Opthimus Cum Laude aus der spanischsprachigen Karibik. Das renommierte Unternehmen Oliver&Oliver hatte allerdings eine etwas spezielle Idee, wie die jeweilige Qualitätsstufe der hauseigenen Produkte zu kennzeichnen sei: Der Altersangabe sind die Prädikate "cum laude", "magnun cum laude" oder "summa cum laude" nachgestellt, welche normalerweise bei der Benotung von Promotionsarbeiten zum Einsatz kommen. Dass "cum laude" lediglich mit der drittbesten Note gleichzusetzen ist, heisst jedoch nicht, dass der Opthimus 18 Jahre von mittelmässiger Qualität ist, sondern, dass es noch zwei ältere und damit hochpreisigere Rums im Sortiment gibt. Anstatt eine weitere Destillerie zu eröffnen, um neue Geschmacksprofile zu erschaffen und damit den Rum-Markt zu ergänzen, ging man bei Oliver&Oliver einen anderen Weg: Man konzentrierte sich auf die Reifung, das Blending und die Abfüllung auserwählter karibischer Destillate, denn davon gibt es bereits mehr als genügend. Für die Ausübung ihrer Handwerkskunst beziehen die Meister 96%-ige Destillate aus Panama, Guatemala, Nicaragua und der Dominikanischen Republik sowie 75%-ige Erzeugnisse von Trinidad und Tobago sowie anderen kleineren Inseln. Die Reifung erfolgt in Bourbon-Barrels und Tempranillo-Weinfässern im Solera-Verfahren, bei dem kontinuierlich junge Destillate mit älteren kombiniert werden. So entsteht mit der Zeit ein wahrer "Ron Artesanal" wie der Opthimus 18 Jahre Cum Laude. Die dunkle Karamellfarbe steht im Einklang mit den karamelligen wie auch bitter-fruchtigen, herbalen und holzigen Geschmacksnoten, die diesen Rum-Blend umgeben.