

DRINKS.

Old Monk Rum Gold Reserve 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700928
Alkoholgehalt	42.8%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Indien
Region	Ghaziabad, Uttar Pradesh
Abfüller	Mohan Meahin Limited, 17, Mohan Nagar, Ghaziabad, Indien
Marke	Old Monk
Typ	Brauner Rum
Alter	12 ans
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Mai Tai, Tiefseetaucher, Hurricane, Bahama Mama)
Degustationsnotiz	duftet nach süßen Früchten wie Bananen, Feigen, Trockenobst und Orangen sowie Bourbon-Vanille. Milder Geschmack mit spürbarer Würze und süßen, karamelligen Nuancen.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus indischer Zuckerrohrmelasse gebrannt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Zusatzstoffe

Enthält Farbstoff

Beschreibung

Ob es von den Machern gewollt ist, dass die Flasche dieses dunklen indischen Rums wie von Schlangenhaut überzogen wirkt? Auf jeden Fall sorgt die Präsentation in dem Behältnis mit gerauter Oberfläche und schwarz-goldenem Etikett für interessierte Blicke von allen Seiten. Auch die eher untypische Herkunft dürfte überraschen, wobei sich heutzutage schon viele Rumkenner davon überzeugen konnten, dass tropisch geprägte Länder ausserhalb der Karibik ebenso hervorragende Zuckerrohrspirituosen herstellen. Der Old Monk Blended Rum entsteht in Ghaziabad in Uttar Pradesh und hat zum Zeitpunkt seiner Abfüllung bereits 12 Jahre Fasslagerung hinter sich. Viel mehr Details über seine Produktion sind nicht bekannt. Doch was zählt, ist immerhin der Geschmack. Wer ihn probiert, wird zunächst von einem kräftigen Duft nach süssen Früchten wie Bananen, Feigen, Trockenobst und Orangen sowie Bourbon-Vanille eingestimmt. Der angenehm milde Geschmack zeichnet sich schliesslich durch süsse, karamellige Nuancen und Würze aus. Aufgrund des vergleichsweise günstigen Preises verwenden Bartender den Old Monk Rum Gold Reserve auch bevorzugt zum Mixen von Cocktails wie den Mai Tai, Tiefseetaucher, Hurricane oder Bahama Mama.