



Dos Ron 21 Jahre

Dos Ron Solera 21 Años

In den Fässern der Dos Ron Manufaktur lagert Rum, der wohl mit zu den Besten der Welt gehört. Nach den Originalrezepten der Familie Colina / Morfa , die seit der Mitte des 19ten Jahrhunderts in Cuba zusammengestellt und laufend verfeinert wurden, hebt sich DOS RON in Geschmack und Aroma von anderen Rumsorten ab. Das Wissen um die traditionelle Herstellung des Rums im Solera-Verfahren wurde dabei von Generation zu Generation weitergegeben. So entsteht eine Vollkommenheit des Rums durch die lange Reifung im Eichenfass.

Die Rumspezialitäten von DosRon sind in drei verschiedenen Varianten erhältlich.

Beim Dos Ron Solera 21 Jahre zeugt schon sein goldener Glanz von edlem Charakter. Einem großen Cognac ebenbürtig entfaltet dieser lang im Solera-Verfahren gereifte Rum ein Spiel

intensiver Aromen von Mahagoni, Zitrusfrüchten und karamellisiertem Zucker. Ein feiner Rum mit einer besonders harmonischen Balance. Weich, rund und ausgewogen treffen zuerst die süßen Noten von Zuckerrohr und Honig auf den Gaumen. In bester Erinnerung bleibt der warme und süße Nachklang, der sich dem Kenner mit zarten Fassholznoten empfiehlt.

Alkoholgehalt: 40% vol.