

El Ron del Artesano Oloroso-Cask 2007 – 57,6%-Vol.



Diese Abfüllung ist nicht kalt-filtriert, daher können Trübungen auftreten. Diese sind nicht schädlich für die Qualität. Dank dem Verzicht auf die Kalt-Filtration bleibt das volle Aroma erhalten.

Tasting notes

Er reifte 9 Jahre in Weißliche-Fässern bevor er weitere 2 Jahre in einem Oloroso Sherry-Butt seinen Feinschliff erhielt.

Als Cask Strength Version gibt es nur 196 Flaschen mit einer Alkoholstärke von 57,6%-Vol. und wie immer ist er weder gesüßt, noch künstlich gefärbt, noch künstlich aromatisiert. Sein Aroma erhielt er aus den besonderen Fässern in denen er seine Reifezeit verbrachte.

Als kleiner Tipp an dieser Stelle...nach dem Einschenken empfehlen wir, den Rum eine bis zwei Minuten im Glas atmen lassen, dann ist der Alkohol weniger präsent und gibt die Aromen besser frei.

Nase: Die Noten des Oloroso-Sherry zeigen sich in der Nase sofort. Es zeigen sich Noten von Zimt und Walnuss, umspielt von etwas Karamell und Orange.

Dazu kommt frisches Holz und ein Hauch Litschi und Limette.

Gaumen: Der Artesano Sherry-Cask startet mit viel Kraft, wobei die Zitrus- und Limettennote sich zuerst am Gaumen zeigen.

Der Alkohol ist sehr gut eingebunden und es kommt eine feine Note von Karamellbonbons auf der Zunge zum Vorschein.

Im Abgang bleibt er geradezu "saftig" und bindet das Holz sehr elegant und gekonnt ein.

Facts

Cask-Type:	Ex-Bourbon-Barrel
Finished in:	Oloroso-Sherry-Cask
No. of bottles:	196
Age:	11+ (distilled 2007)
Bottling Date:	09.06.2018

