



El Ron del Artesano Port-Cask-Finish 9yo - 40,6%-Vol.

Tasting notes

Dieser Artesano mit der Fass Nr. 186-16 reifte in einem ehemaligen Tawny-Portwein-Fass, daher auch seine Mahagoni-Farbe, denn wie üblich ist er nicht künstlich gefärbt.

In der Nase zeigt der Artesano Tawny Port Finish zuerst Noten von Orangenzeste und etwas Holz, dann kommen Noten von Ingwer. Doch nach kurzer Zeit im Glas ändert sich das Aroma. Er fängt an fruchtiger und süßer zu wirken, mit Noten von Pflaume, Vanille und Rum-Trauben-Schokolade. Insbesondere die Kakao und Vanille Noten werden mit mehr Temperatur deutlicher.

Auf der Zunge wirkt er weich und rund. Die Pflaumen und Tawny-Port-Noten setzen sich stärker in den Vordergrund. Im Abgang kommen Noten von Milkschokolade und eine feine Holzwürze zum Vorschein. Zudem zeigt sich eine leichte Walnuss-Note. Der Abgang ist mittel-lang und wärmend. Wie immer nicht süß, aber dennoch rund und weich.

Facts

Cask-Type:	Ex-Bourbon-Barrel
Finished in:	Tawny-Port-Cask
Finished for:	26 months
No. of bottles:	346
Age:	9+
Bottling Date:	30.10.2018

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