El Pasador de Oro 52

ArtNr.:	11305
Preis:	65,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	52,0 %
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Der **El Pasador de Oro 52** ist ein Blend aus dem Hause El Pasador in Gutamela. Der Rum reift zunächst in Bourbon Fässern auf Guatemala, wird dann nach Charente in Frankreich gebracht und erhält dort sein endgültiges Finish in Ex-Cognac Fässern. Abgefüllt wird er Rum mit einem erhöhten Alkoholgehalt von 52 %.

Farbe: Bernstein mit leichten Goldtönen.
Duft: Frucht, Butterscotch, etwas Holz.
Geschmack: Sehr intensiv und vollmundig mit Noten von Schokolade, gebrannten Nüssen, Eichenholz, Vanille.
Nachklang: Angenehm anhaltend, wobei vor allem Vanille und Karamell lange präsent sind.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2021-03-05
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Nach dem Lesen der Verköstigungsnotiz bin ich gespannt wie stark die 52,0 %vol. durchschlagen. In den vergangenen Verköstigungen aus dem Hause El Pasador war ich begeistert. Die Farbe des Rums lässt sich beschreiben mit dunklen Bernsteintönen. Rotgoldene Töne spiegeln sich im Licht. Auch die Beschreibung mit einem leichtenden Braun trifft die Farbe im Glas. Beim Schwenken

im Glas legt sich der Rum ölig auf dem Glasrand ab. Allerdings passiert danach erst mal nicht viel. Der Rum bleibt am Glas kleben und dicke Engelstränen laufen langsam zum Glasboden zurück. Die Nase nimmt zu Beginn keine Aromen war. Man muss schon die Nase ans Glas halten um die Aromen von Holz und Vanille wahr zunehmen. Apfelaromen, Birnenaromen und Nelke mischen sich unter. Die Nase nimmt das Destillat dezent wahr. Mich überrascht, die milde Ausgewogenheit in der Nase mit dem Wissen, dass hier ein hochprozentiges Produkt im Glas ist. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Nüsse. Herbe Aromen, etwas Bitter und Eichenholz sind herauszuschmecken. Das Mundgefühl wirkt weich und abgerundet. Das Kernige ist angenehm am Gaumen und überraschend mild. Auch zum Nachklangübergang wirkt alles sehr harmonisch. Präsent aber nicht zu aufdringlich. Der Nachklang bleibt lange am Gaumen. Hier dominieren die Bitteraromen. Mein Fazit: gutes Handwerkt. Für meinen Geschmack zu viele Bitteraromen, Die Stärke des Destillat ist unauffällig.