



## Ophimus 18 YO



ArtNr.:	10486
Preis:	49,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	38,0 %
Alter:	18 Jahre
Jahrgang:	2009
Destillerie:	Ophimus
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	4 von 5 Sternen
Bewertung:	

### Beschreibung

**Dieser Rum aus der Dominikanischen Republik reifte für mindestens 18 Jahre in ehemaligen Bourbon Whiskey-Fässern, bevor er 2009 in einer limitierten Menge abgefüllt wurde.**

**Farbe:** Dunkles, rötliches Bernstein.

**Duft:** Vanille, Schokolade.

**Geschmack:** Vanille, Kaffee, Honig, Karamell, Noten von Eichenholz.

**Nachklang:** Lang anhaltend und weich mit würzigen Noten.

**Fazit:** Ein herrlicher Rum, der alle Sinne mit seinem Geschmack und seinen Aromen verwöhnt.

### Destillerie Info

#### Ophimus

Nicht nur gut – nein, es soll der beste, der optimale Rum sein: die Rede ist vom „Ophimus Rum“ aus der Feder von Masterblender Don Pedro Oliver. Deshalb signiert er jede einzelne Flasche dieser streng limitierten und mit Jahrgangsnennung versehenen Flaschen auch mit seinem Namen. Das Haus Oliver und Oliver in Santo Domingo in der Dominikanischen Republik hat eine lange Erfolgsgeschichte aufzuweisen und ist heute eine der wichtigsten Rum-Destillieren auf der ganzen Welt. Zwar ist das heutige Unternehmen noch sehr jung, doch kann die Inhaberfamilie auf eine lange Tradition in der Rumherstellung zurückblicken, die bereits Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem Spanier Juanillo Oliver ihren Anfang nahm. Als man 1990 die Geschichte weiterschrieb wurden zunächst edle, ältere Rums aus Panama, Trinidad und Tobago handverlesen und vermählt, so dass relativ schnell auch lang gereifte Produkte vermarktet werden konnten. Heute wird der Rum von Oliver und Oliver nach den alten Familien-Rezepten von damals hergestellt und eine der berühmten Marken ist der Luxus-Rum von Ophimus, mit seiner ihm eigenen harmonischen Würze und seiner warmen, dezenten Süße.



### Aktuelle Bewertungen

Autor: Alex  
Datum: 2011-12-19  
Bewertung: 4 von 5 Sternen  
Kommentar: Ein ganz toller Rum, der trotz seiner ausgeprägten Süße und Weichheit noch Würze und eine Restschärfe behält. Sicherlich sein Geld wert.

---

