

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

MATUSALEM GRAN RESERVA SOLERA 23Y - 40%



Matusalem & Co. werd opgericht in 1872 in Santiago de Cuba. Twee Spaanse broers, Benjamin en Eduardo Campo verlieten Spanje om in Cuba rum te gaan distilleren. Als extra kennis namen zij de typisch Spaanse rijpingsmethode van de solera mee. In de jaren vijftig was het merk marktleider in Cuba met een aandeel van 50%. Na de Cubaanse revolutie vluchtte de families naar de Verenigde Staten waar het merk opnieuw werd opgericht. Familieruzies resulteerden vanaf 1981 in langdurige rechtszaken die eindigden met een onderhandse schikking in 1995. Nieuwe eigenaar was nu Dr. Claudio Alvarez Salazar, achterkleinzoon van een van de oprichters. Het merk werd in 2002 geherintroduceerd. De productie vindt plaats in de Dominicaanse Republiek waar in 2016 een nieuwe distilleerderij in Monte Plata in gebruik werd genomen.

KARAKTER

Land	Dominicaanse Republiek
Smaak	Spaanse stijl
Inhoud fles	70 cl

SMAAKBESCHRIJVING

Matusalem 23 years Gran Reserva rijpt volgens een solera-systeem. Het eindresultaat is rijk van smaak en perfect in balans. Verwacht volle geuren van fruit, melasse, vanille en karamel. De smaak doet denken aan karamel, eiken en vanille.

VINIFICATIE

solera

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem