

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

BOTRAN SOLERA 18Y - 40%



Industrias Licoreras de Guatemala zijn de koningen van Guatemala Rum. De productie vindt plaats op een hoogte van meer dan 7000 voet. Dus hoewel Guatemala pal in het midden van de Midden-Amerikaanse tropen ligt, verouderd de rum niet in de zinderende hitte. De bergen zijn gematigder, waardoor de Rum consistent en soepeler ouder wordt. Ze maken een solide variëteit aan Rum-merken van verschillende leeftijden en prijscategorieën, waaronder Ron Botran die vertelt over hun traditie van fijn vakmanschap en lokaal geproduceerd suikerriet.

"Solera" vertelt je dat deze fijne, gerijpte Rum gedurende een lange tijd wordt geproduceerd door middel van de zachte, eeuwigdurende solera-methode. Dus deze tropische verrukking heeft een aantal echt oude, premium dingen in de mix. Het resultaat is een complexiteit en diepte van smaak die uitzonderlijk is.

KARAKTER

Land	Guatemala
Smaak	Spaanse stijl
Inhoud fles	70 cl

SMAAKBESCHRIJVING

Een fantastische rum van Casa Botran heeft zoete aroma's van vanille en honing in zich. In de mond komen de aroma's mooi terug met een hint van toffee. De rum heeft hiernaast een kruidige ondertoon die het geheel afmaakt. De afdronk van deze solera rum is aangenaam en lang.

VINIFICATIE

Gemaakt met behulp van ongerept suikerrietsap en tot 18 jaar rijpt in een solera-systeem. De rijping vindt plaats in een reeks vaten, waaronder Amerikaans wit eiken en Amerikaanse whiskyvaten die voorheen port- en sherrywijnen bevatten.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

De 18 jaar oude rum kan het best puur genuttigd worden of met een ijsblokje. Mocht u een high end cocktail willen serveren, dan is deze rum natuurlijk uitermate geschikt door zijn gewaardeerde smaak. Heerlijk puur en on the rocks.

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