

# TASTING NOTES DER TEILNEHMER



besondere Eigenschaften laut Taste Forum Berlin

## WEISSER RUM

**Bacardi Carta Blanca 37,5%**

Region: Puerto Rico

Nase: trocken, scharf

Körper: leicht, „grün“

Nachhall: Tannine

**Botran Blanco 40%**

Region: Guatemala

Nase: scharf

Körper: blumig, sehr dezent

Nachhall: würzig, süß

**Angostura 38%**

Region: Trinidad Et Tobago

Nase: leicht salzig, leichtes Holz

Körper: voll, kräftig, ölig

Nachhall: weich, mundfüllend, dezent

**Elements 8 Platinum 40%**

Region: St. Lucia

Nase: nussig, klebend, grüne Walnuss

Körper: bitter, vollmundig, Kirschholz

Nachhall: trocken, sehr voll, dann bitter



**Clement Canne Bleue 2005 50%**

Region: Martinique

Nase: Zuckerrohr, scharf, süsslich

Körper: intensiv, „hochprozentig“

Nachhall: bittere Noten, Trester



## MARTINIQUE RUM

**La Mauny VSOP 40%**

Region: Martinique

Nase: Traube, Rosine, Honig

Körper: schokoladig

Nachhall: kurz, wellig

**Riviere du Mat 45%**

Region: Martinique

Nase: leicht schweflig, muffig

Körper: verbrannter Zucker, kurze Frische

Nachhall: bitter, sanfte Bitterkeit

**Trois Riviere 40%**

Region: Martinique

Nase: Vanille, Cognac, Eiweiss, Mon Cherie

Körper: trocken und mild, blumig, sanft vanillig

Nachhall: lang anhaltend, cognacartig, starke Tannine

**Clement 10y 44%**

Region: Martinique

Nase: Schokolade, komplex und ausgewogen

Körper: Bitternoten, holzig, sehr voll

Nachhall: Schärfe, bitter, späte Toffeenoten

