Mhoba Select reserve French Cask

Rum uit de Select-serie is een selectie van de meest uitzonderlijke potdestillaties van pure suikerrietsaprum van Mhoba. Deze rum heeft meer dan 1 jaar gerijpt in Franse eikenhouten vaten die voorheen Kaapse rode wijn bevatten. Zij renoveren en roosteren deze vaten opnieuw in de rumdistilleerderij van Mhoba voordat ze worden gevuld met Mhoba rum.



Proefnotitie

Neus: De neus toont veel controle voor een spirit van 65%. Het eikenhout is goed geïntegreerd in de spirit. Dat geeft een geparfumeerd en geurig effect van de Franse eik. Een perfecte balans tussen kruidige tonen van het vat en klassieke, grasachtige suikerriettonen. Doet denken aan een aantal echt prachtige oude agricoles. Helder zuur fruit, knapperige appels. Tropisch fruit?.rijpe mango. Guave jam. De eik is altijd aanwezig maar nooit overdreven dominant. Verwarmend en kruidig. Potloodslijpsel. Hints van rode druiven en zure veenbessen.

Smaak: Goed uitgebalanceerde eerste indruk. Aanvankelijk zoet, intens dus met een vleugje poedersuiker en leer van tropisch fruit. De frisheid van het riet schijnt door in deze rum. Intens vocht-onttrekkende droogheid en enorme hoeveelheden grip op het middelste gehemelte van het Franse eikenhout. Er is ook een minerale kwaliteit. Het blijft echter zacht en nooit agressief. Goed uitgebalanceerde kruidentonen van het eikenhout weerkaatsen op de levendigheid van de spirit om een ??bevredigende ervaring te bieden.

Algemeen: De buitengewoon lange en intense afdronk vermengt suikerriet en tropisch fruit zich met een enorme eikenhouten invloed beladen met kruiden, houtskool en nat karton. Cranberry sap en

knapperige appels. Een uitgebalanceerde en zeer bevredigende ervaring die veel mensen zal verrassen. Gewoon een steengoede rum.

Persoonlijke proefnotitie

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl