

## Matusalem gran reserva solera 23y - 40% (kopie)



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	Dominican Republic
Serveer temp.	16-18°C

## SMAAKBESCHRIJVING

---

De Matusalem Gran Reserva 15 Years is een fijne Cubaanse rum. De Matusalem Gran Reserva 15 jaar oud wordt afgetopt op 40% alcohol en is een super premium rum die bekend staat als de 'Cognac van de rums'. De eerste Gran Reserva wordt al sinds 135 jaar geleden geproduceerd. De Gran Reserva is complex, fluweelzacht met een uitzonderlijk aangenaam bouquet en smaak. Deze gigantische fles rum wordt gepresenteerd in een stevige kist met

---

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

uitleg en een mondgeblazen pipet om zelf de rum te doseren. Werkelijk een unieke verschijning die gezien zal en mag worden. Zoetigheden en kruiden volgen elkaar op in de neus, waarna hints van vruchtencake en geroosterd eiken dit complementeren. Zacht en soepel van smaak met rijke hints van fruit en kruiden.

## VINIFICATIE

---

solera