

Oliver & Oliver - Quorhum 23 Anos Solera



Vinhus	Oliver & Oliver
Land	Den Dominikanske Republik
Kan gemmes	10 År
Temp	21
Lukning	Portvinsprop
Druetype(r)	Sukkerrør, ,
Lagring	100%, Solerametode

DKK 468.00 ekskl. moms

DKK 585.00 inkl. moms

Passer til



Lukning



Portvinsprop

Lagring



100%, Solerametode

Smag



Halvsød

Fylde



Kraftig

Oliver & Oliver - Quorhum 23 Anos Solera

Quorhum 23 años solera:

Det er i denne Quorhum, at det er mest evident at Quorhum rom er lavet på destillater af Guarapo, både i duft og i smag er sukkerrøret tydeligt, med en duft af grønt græs og en vinøs smag af rosin og citrus.

Disse naturrige og friske smagsnuancer er fint afbalanceret med en dyb smag af egetræsfad og krydderier, som kanel og nellike. En elegant og overlegen rom, som man kan blive ved med at opdage nye nuancer i.

Det er svært at angive en pålidelig alder på en rom som denne, så det har producenten afholdt sig fra og valgt bare at kalde den "Ron Muy Viejo", som direkte oversat betyder, meget gammel rom! Denne "meget gamle rom" dufter af mørk karamel med et hint af vanilje og træ.

Den har en meget afrundet smag af karamel, med milde noter af egetræ og en lang behagelig eftersmag med hint af honning og svesker. Puntacana Club Muy Viejo kan konkurrere med de fleste langtidslagrede Premium rom og bør nydes rent.

Historie Producentbeskrivelse Oliver & Oliver: Historisk: Juanillo Oliver kom fra Spanien til Cuba, som soldat, i midten af 1800 tallet for at aftjene militærtjeneste under den såkaldt første uafhængighedskrig.

Efter endt militærtjeneste besluttede han sig for at slå sig ned i det centrale Cuba. Han plantede sukkerrør og tobaksplanter, byggede sukkermøller og begyndte at producere rom og cigarer.

Hans produkter blev hurtigt anerkendte og populære på øen og familien blev rig og berømt. Familiens rom blev så berømmede, at en del af det centrale Cuba nær byen Las Placetas simpelthen blev kendt og i folkemunde omdøbt efter familiens navn, Oliver. I 1898 under den anden uafhængighedskrig brænder separatisterne plantagen ned og ødelægger familiens sukkermølle. Det tager nogle år for familien at komme på fode igen, men de får aldrig bygget en ny sukkermølle.

I stedet vælger familien at satse på tobak og andre landbrugsvarer, som de producerer ind til 1959, hvor Fidel Castro tager magten og store dele af familien (ligesom mange andre plantageejere) flygter ud af landet. I 1980'erne rejser et medlem af familien tilbage til Cuba for at studere familiens historie og blandt 100 af dokumenter finder han de originale formularer, som de brugte til at producere rom tilbage i midten af 1800 tallet. Familien genoptager efter fundet arbejdet med at producere rom.

De hyrer en række cubanske romeksperter, teknikere og blandere, såkaldte "Roneros", opkøber 100.000 liter 15 års lagrede rom destillater, som den dag i dag udgør basis for den såkaldte moderrum, som der stadig bliver produceret rom på, og de vælger den Dominikanske Republik som hjemsted for det nye firma, fordi klima og geologiske forhold minder om forholdene på Cuba. Oliver & Oliver i dag: Firmaet Oliver & Oliver organiserer sig i 1994 i den form vi kender dem i dag, ledet af Pedro Ramon Oliver, som er direkte efterkommer af Juanillo Oliver. Fabrikken ligger lidt udenfor Santa Domingo på den Dominikanske Republik.

Firmaet er et rigtigt familie foretagende, med familie medlemmer på alle ledende poster. Der er mellem 100 - 150 ansatte på fabrikken. Firmaet har specialiseret sig i at lagre og blende. De har en fast samarbejdspartner i Panama, som leverer rom destillater til Oliver & Olivers, men der bruges destillater fra hele regionen: Nicaragua, Columbia, Brasilien, Trinidad & Tobago og den Dominikanske Republik og de bruger meget tid på at tage rundt i regionen og udvælge de rom destillater, som skal indgå i formuleringen af Olivers & Olivers rom. Oliver & Oliver er desuden kendt for at lagre på mange forskellige slags egetræsfade, i deres produktion indgår egetræsfade, som har været brugt til: Bourbon Whisky, Malt Whisky, Cognac (Fransk egetræ fra Limosine provinsen), Tequila, portvin, Sherry, vin og Madeira.

Oliver & Oliver - Quorhum 23 Anos Solera

Oliver & Oliver
Oliver & Oliver

Juanillo Oliver kom fra Spanien til Cuba, som soldat, i midten af 1800 tallet for at aftjene militærtjeneste under den såkaldt første uafhængighedskrig. Efter endt militærtjeneste besluttede han sig for at slå sig ned i det centrale Cuba. Han plantede sukkerrør og tobaksplanter, byggede sukkermøller og begyndte at producere rom og cigarer. Hans produkter blev hurtigt anerkendte og populære på øen og familien blev rig og berømt.

Familiens rom blev så berømmede, at en del af det centrale Cuba nær byen Las Placetas simpelthen blev kendt og i folkemunde omdøbt efter familiens navn, Oliver.

I 1898 under den anden uafhængighedskrig brænder separatisterne plantagen ned og ødelægger familiens sukkermølle. Det tager nogle år for familien at komme på fode igen, men de får aldrig bygget en ny sukkermølle. I stedet vælger familien at satse på tobak og andre landbrugsvarer, som de producerer ind til 1959, hvor Fidel Castro tager magten og store dele af familien (ligesom mange andre plantageejere) flygter ud af landet.

I 1980'erne rejser et medlem af familien tilbage til Cuba for at studere familiens historie og blandt 100 af dokumenter finder han de originale formularer, som de brugte til at producere rom tilbage i midten af 1800 tallet. Familien genoptager efter fundet arbejdet med at producere rom. De hyrer en række cubanske romeksperter, teknikere og blandere, såkaldte "Roneros", opkøber 100.000 liter 15 års lagrede rom destillater, som den dag i dag udgør basis for den såkaldte moderrum, som der stadig bliver produceret rom på, og de vælger den Dominikanske Republik som hjemsted for det nye firma, fordi klima og geologiske forhold minder om forholdene på Cuba.

Oliver & Oliver i dag

Firmaet Oliver & Oliver organiserer sig i 1994 i den form vi kender dem i dag, ledet af Pedro Ramon Oliver, som er direkte efterkommer

af Juanillo Oliver. Fabrikken ligger lidt udenfor Santa Domingo i den Dominikanske Republik. Firmaet er et rigtigt familie foretagende, med familie medlemmer på alle ledende poster. Der er mellem 100 - 150 ansatte på fabrikken.

Firmaet har specialiseret sig i at lagre og blende. De har en fast samarbejdspartner i Panama, som leverer rom destillater til Oliver & Oliver, men der bruges destillater fra hele regionen: Nicaragua, Columbia, Brasilien, Trinidad & Tobago og den Dominikanske Republik og de bruger meget tid på at tage rundt i regionen og udvælge de rom destillater, som skal indgå i formuleringen af Olivers & Olivers rom.

Oliver & Oliver er desuden kendt for at lagre på mange forskellige slags egetræsfade, i deres produktion indgår egetræsfade, som har været brugt til: Bourbon Whisky, Malt Whisky, Cognac (Fransk egetræ fra Limosine provinsen), Tequila, portvin, Sherry, vin og Madeira.