

Onyxfiltrerad rom från Dominikanska Republiken - en karaktärsfull digestif!

Dominikanska Republiken har perfekta förutsättningar för tillverkningen av rom tack vare värmen och fuktigheten, något som världskända Rón Barceló utnyttjar till fullo när man skapar och lagrar sina rom. I mitt sprittips denna vecka har vi tagit os just till Västindien och i mitt glas har jag den Onyxfiltrerade Barceló Imperial Onyx - en rom jag lika gärna dricker on the rocks som i en cocktail!

Filtreringen genom onyx är en metod som nyttjas för att den är skonsam och inte påverkar och reducerar dofter och smaker på rommen, något som annars mer industriella filter definitivt gör. Det är måhända inte den billigaste metoden då onyx inte är gratis men jag gillar tanken om att bevara så mycket av karaktären det bara går. Räkna dock inte med någon onyxmineralitet då det är en luktfri ädelsten. Imperial Onyx har lagrats mellan 6 och 10 år på hårt rostade fat vilket har bidragit till att skänka rommen sin fina komplexitet samtidigt som den dominikanska värmen och fukten tagit sin beskärda "angels share"-del av kakan.



Niklas provar Barceló Imperial Onyx från Dominikanska Republiken

Onyx visar upp en utvecklad bouquet där nyanser av torkat trä, tobak, vanilj, kryddhylla, stenkällare och bränt socker kikar fram tillsammans med en blommig underton och mandelmassa. Smakprofilen lutar åt det mjuka hållet till och initialt upplevs en viss rondör innan det kryddiga tar över med tydligt rostad fatighet, torkade frukter samt mandelmassa som backup och tobaksfuktiga undertoner. Trots en snäll styrka så är det bra bett i avslutet som är långt och kryddigt kvardröjande i gommen samtidigt som en lätt pomeranskänsla infinner sig.

88 p

Det jag framför allt uppskattar med Imperial Onyx är att vi stannar på låga 9 gram socker per liter vilket gör den högst njutbar på egen hand utan att det blir kladdigt. Att det finns ålder bidrar även det till den fina harmonin. En perfekt digestif helt enkelt. Vill du njuta den med ett tilltugg är mitt förslag den klassiska karibiska plátanos fritos, friterade matbananer, som du serverar med en kryddig mangosalsa. Rommen är som gjord för denna matchning!

Barcelós Imperial Onyx finns i mer än 100 Systembolagsbutiker och till övriga kan du **beställa den** utan extra kostnad. En flaska (700 ml, 38%) kostar 449 kronor och har artikelnummer 82268.