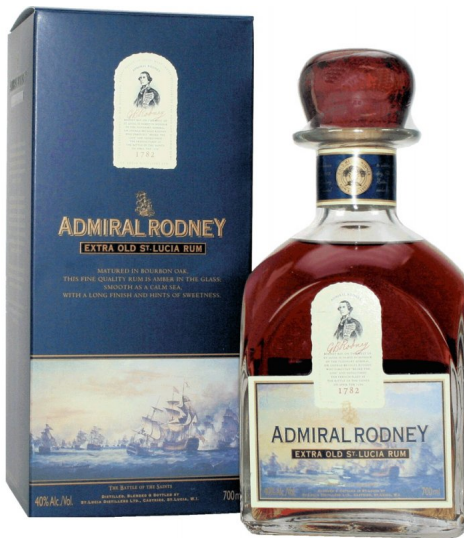


Admiral Rodney



ArtNr.:	10002
Preis:	49,90 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	St. Lucia Distilleries
Land:	St. Lucia
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Dies ist ein schöner Premium-Blend von feinem, lange in Bourbon-Eichenfässern gereiftem St. Lucia Rum.

St. Lucia ist erst seit 22.2.1979 von Grossbritannien unabhängig. Diese limitierte abfüllung Admiral Rodney Extra Old wurde speziell zur Feier dieses historischen Tages zum 21. Jahrestages im Jahr 2000 kreiert.

Das Foto auf dem Etikett "The Battle of the Saints" können Sie im National Maritim Museum in London bestaunen.

Rodney Bay im Westen der Insel St. Lucia ist benannt zu Ehren von Admiral Sir George Brydges Rodney. Dieser hatte die feindlichen Linien durchbrochen und die französische Flotte im "Battle of the Saints" am 12.4.1782 bezwungen.

Farbe: Gold mit Kupferreflexen.

Duft: Würziger Kräutergeuch, Bittermandelöl - man sollte ihm nach dem Eingiessen etwas Zeit lassen, dann rundet eine schöne Süsse den Geruch wunderbar ab.

Geschmack: Im ersten Eindruck sehr weich mit etwas Vanille und Toffee, öffnet sich dann aber sehr schnell eine körperreiche Geschmacksvielfalt dominiert von Lakritz und weissem Pfeffer mit leichten Röstaromen.

Nachklang: Trocken, wobei die Würzigkeit und die angenehmen Bitternoten sehr lange präsent bleiben.

Fazit: Kaum ein Rum hat mehr Auszeichnungen erhalten als Admiral Rodney. Probieren Sie ihn - er ist jeden Euro wert!!



Auszeichnungen:

2009 Goldmedaille bei der San Francisco World Spirits Competition.
2008 Silbermedaille International Wine & Spirit Competition.
2007 Silbermedaille International Wine & Spirit Competition.
2007 Bronzemedaille San Francisco Worlds Spirits Competition.
2006 Silbermedaille International Wine & Spirit Competition.
2005 Goldmedaille International Wine & Spirit Competition.
2004 Goldmedaille "Exceptional" Interational Review of Spirits.
2003 2. Platz (Top 3-Rums der Welt) Internationales Rum-Festival.
2002 Goldmedaille Internationales Rum-Festival.
2001 Goldmedaille Internationales Rum-Festival.
2000 Silbermedaille Internationales Rum-Festival.

Destillerie Info

St. Lucia Distilleries

Aufzeichnungen der Destillenbesichtigung von Wolfgang Weimer im September 2011 mit dem Masterblender von St. Lucia Destillers. 155 Mitarbeiter produzieren ca. 1,5 Mio. Liter pro Jahr. Melasse wird zugekauft (meist Guyana und Barbados). 3 Potstills in unterschiedlichen Größen. Diese werden für die große Aromenvielfalt benötigt. Die Potstills arbeiten im 2fach Destillationsverfahren für sehr vielschichtige Aromen. Daneben gibt es noch eine recht alte Columnstill für die Masse. Der Masterblender wehrt sich dagegen hier etwas neues zu installieren, da er um den Charakter seines Rums fürchtet. Die Columnstill arbeitet üblicherweise im 3-Schicht-Betrieb. Es gibt insgesamt 8 Washs, jeder reicht vom Inhalt für 4 Stunden kontinuierlichen Brennens. Der Wash aus Melasse, Wasser und Hefe fermentiert nur 24 Stunden vor dem Brand. Nach dem Brand im Potstill wird das Destillat mit 80 Prozent Alkohol in Fässer unterschiedlicher Herkunft gefüllt. Darunter auch französische Eiche. Die Fässer werden mehrfach genutzt, aber nicht nachgetoasted. Statt dessen nutzt man Säckchen mit Holz-Schnitzel wie manche Rotweine. Der Masterblender prüft etwa einmal pro Jahr den Geschmack im Fass. Es wird nicht nachgefüllt. Die besten Fässer werden für das Flaggschiff Admiral Rodney zurückgestellt. Der erhält seinen besonderen Geschmack ausschließlich durch Fassvermählung, die einige Monate im großen Tank dauern kann. Es wird offensichtlich mit Zuckerkulör gefärbt (auch wenn der Masterblender das irgendwie versucht hat anders darzustellen). Bekannteste Marken sind Admiral Rodney, Elements Eight, Chairmen's Reserve und Bounty Rum.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Thomas W
Datum: 2018-08-04
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Obwohl „nur“ 40% Alk. wird hier einiges geboten. In der Nase fruchtig, Kakao, Eicheneinflüsse. Im Mund geht das so weiter. Insgesamt ein Holzbetonter, trockener Rum.



Autor:

Ralf Kern

Datum:

2013-11-04

Bewertung:

4 von 5 Sternen

Kommentar:

Ich mag gerne auch, wenn der Rum ein bisschen würziger ist und nicht immer nur süß. Der Admiral Rodney hat enorm viele Aromen, darunter auch pfeffrige Gewürze und Holztöne. Könnte aber auch einen ticken weniger haben, da der eigentliche Rumgeschmack in den Hintergrund tritt. Ist aber eine bereicherung meiner Bar...

