The Real McCoy 5 YO



ArtNr.:	10935
Preis:	35,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alter:	5 Jahre
Destillerie:	The Real McCoy - Barbados
Land:	Barbados
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Die Entstehung des Real MacCoy Rums basiert auf der Geschichte des Alkoholschmugglers Captain Bill MacCoy, zu Zeiten der Prohibition. Er begann um 1920 Rum aus der Karibik nach New York zu schmuggeln und achtete immer darauf seine Ware nicht mit Wasser oder sonstigen künstlichen Produkten zu strecken. Dadurch wurde er bekannt als "The Real MacCoy".In Anlehnung an diese Tradition werden alle Rums dieser Serie ohne Zugabe von Zucker oder sonstigen Produkten zur Geschmacksveränderung hergestellt und in Ex-Bourbon Fässern zwischen 3 und 12 Jahren gelagert.Farbe: Bernstein.Duft: Eichenholz, Melasse, Trockenfrucht .Geschmack: Holz, Hauch von Vanille, Karamel, geröstete Mandeln.Nachklang: Sehr harmonisch mit einer leichten Zimtnote.Fazit: Ein ehrliches Produkt aus Barbados das wirklich 5 Jahre in Bourbon Fässern lagerte und nicht aus einer Solera kommt.

Destillerie Info

The Real McCoy - Barbados
Bill McCoy war in den 20er-Jahren während der Prohibition ein echter Pionier, was Spirituosen betrifft und nach ihm ist der vielfach ausgezeichnete „The Real McCoy Rum“ benannt. McCoy segelte damals mit einem Boot voller Rum strikt außerhalb der verbotenen Drei-Meilen-Zone vor New York und versorgte dabei sehr clever als „schwimmender Schnapsladen“ die Amerikaner mit Spirituosen. Seinen guten Ruf verschaffte er sich, weil er den Alkohol nie verdünnte, verfälschte oder gar mit gefährlichen Zusätzen versah und daher wurde sein Rum der „echte“ - also „the real“ McCoy genannt. Der Gründer der heutigen Marke, Bailey Pryor entdeckte seine Geschichte im Fernsehen und reiste nach Barbados, wo er Richard Seale kennenlernte, den Master Distiller der Foursquare Distillery. Gemeinsam entwickelten Sie einen klassischen Barbados Rum nach den strengen Vorgaben des Namensgebers Bill McCoy: kein zugesetzter Zucker, keine künstlichen Aromen und eine Produktion in Kombination aus Potstills und Column-Stills nur in kleinen Chargen. Hergestellt wird der „Real McCoy“ nachhaltig und traditionell in der Foursquare Destille und reift danach volle drei, fünf oder zwölf Jahre tropisch in ausgebrannten Fässern aus amerikanischer Eiche. Die Verdünnung auf Trinkstärke erfolgt mit dem reinen Quellwasser der Insel Barbados und „The Real McCoy“ setzt sich dabei vorbildlich für die

Erhaltung des maritimen Erbes und der Umwelt ein.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	r. f
Datum:	2016-11-22
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	ganz prima rum fein, leichte süsse. sehr schmackhaft

---

Autor:	Patrik J
Datum:	2016-08-08
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Auf keinen Fall kaufen, für den Preis bekommt man deutlich bessere Rums. Allerdings gilt wie immer: de gustibus non est disputandum.
