Rum Nation Ilha da Madeira



ArtNr.:	11124
Preis:	29,50 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	50,0 %
Destillerie:	Rum Nation
Land:	Portugal
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	2 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Rum Nation Ilha da Madeira ist ein Rum aus frisch vergorenem Zuckerrohrsaft, der nach seiner Destillation nicht in Eichenholzfässern gelagert wird. Die Destillation auf Madeira erfolgte 2009 und dann 2017 die Abfüllung in einer limitierten Menge.Farbe: Klar.Duft: Sehr dominante und süße Fruchtaromen.Geschmack: Angenehme leicht säuerliche Süße, Beerenfrüchte, Frisches Zuckerrohr.Nachklang: Lang anhaltend, fruchtig-süß.Fazit: Sehr gut zum mixen für Cocktails, aber auch lecker für den puren Genuß.Auszeichnungen: "Best of Show" Produkt beim German Rum Fest 2017 in Berlin.

Destillerie Info

Rum Nation

„Single Domaine Rum“ blendet und vertreibt der unabhängige Abfüller mit dem Namen „Rum Nation“, gegründet vom Italiener Fabio Rossi im Jahr 1990. Seine Familie blickt auf eine lange Tradition im Import und Vertrieb von Whisky zurück und bei einem Besuch in einem schottischen Whiskylager entdeckte er Fässer mit alten Rumsorten aus den britischen Kolonien. Bei ersten Verkostungen dieser raren Rums wurde dann die Idee geboren, die besten Rums aus den unterschiedlichsten geographischen Herkunftsländern als eine Serie herauszubringen und unter dem Namen „Rum Nation“ zu vermarkten. Als begeisterter Globetrotter und Briefmarkensammler zieren alte Poststempel und Briefmarken der Rum-Länder die Flaschen und nicht die Destille, sondern das jeweilige Land steht im Mittelpunkt. Fabio Rossi ist in der Karibik stets auf der Suche nach den besten und markantesten Rums und den vielversprechenden „Terroirs“, und setzt dabei nicht nur auf den von den Briten und Spaniern geprägten Melasse-Rum, sondern auch auf den französischen Rhum Agricole. Als Genießer und Zigarrenraucher lernte er durch seine Freunde die ausgefallensten Destillen vor Ort kennen. Er schwört auf das Verfahren der doppelten Reifung beim Rum, um eine intensive Interaktion mit Rum und Holz und damit spezielle Aromen herauszubilden. Zunächst reift der Rum bei tropischen Temperaturen und dann noch einmal in Europa – in kühlerem Klima und wesentlich langsamer. So erhalten die Destillate von „Rum Nation“ nicht nur die fruchtigen, süßen Aromen, sondern auch wesentlich subtilere Noten durch die Reifedauer und die Auswahl verschiedenster Holzarten bei der Nachreifung. Man bleibt dem

Herkunftsland treu und erreicht dennoch einen neuen aufregenden Charakter des Rums. In 2016 wurde die Serie von Rum Nation mit den sogenannten „Rare Rums“ erweitert: hier erfährt der Rumkenner nun mehr über die Destille und den Hintergrund des Rums und dieser wird meist in Fassstärke abgefüllt. Die „Rare Rums“ sind strikt limitierte, individuell nummerierte Abfüllungen mit Fassnummer und einem edlen Glasverschluss. Eigens für diese neue Serie wurde ein minimalistisches Etiketten-Design in schwarz-weiß und eine ansprechende Geschenkverpackung entworfen. Die „Rare Rums“ sind von höchster Qualität und wirklich etwas ganz Besonderes für Rumkenner!

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2018-10-31
Bewertung:	2 von 5 Sternen
Kommentar:	Portugal ist für mich Neuland. Eine Farbe hat der Rum nicht. Das Destillat ist glasklar und durchsichtig. Bein Schwenken im Glas muss man schon genau hinschauen um die Engelstränen zu sehen. Diese laufen ölig zurück zum Glasboden. Der Duft erinnert an Aromen von Himbeere, Frucht und Mandel. Wobei die Himbeere über allem steht. Man könnte den Tropfen mit einem Himbeergeist verwechseln. Der erste Geschmackseindruck bestärkt den Duft. Starker Eindruck von Beerenschnaps und Obstbrand, süß gehalten. Wenn ich es nicht besser wüsste, würde ich auf einen Obstbrand tippen, anstelle eines Rums. Das Mundgefühl ist kräftig bis scharf. Hier kommt der hohe Alkoholgehalt heraus. Der Nachklang ist wärmend und langanhaltend. Hier kommen Aromen hervor, die zuvor vermisst wurden. Der Nachgang ist am aromatischsten und abwechslungsreich. Dieser Rum ist für mich ein Cocktails-Rum. Die verwechslungsgefahr mit einem Obstbrand ist groß.