Rum Nation Panama 18 Jahre

ArtNr.:	20402
Preis:	59,90 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	18 Jahre
Destillerie:	Rum Nation
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.8 von 5 Sternen

Beschreibung

Farbe: Dunkles Orangegelb.
Duft: Zu Beginn alkoholisch, dann hervortretende Aromen von Melasse, Lakritze und Kastanie. Leicht süßer Duft nach gekochten Äpfeln.
Geschmack: Fein, mit Aromen von Melasse und Lakritze. Leicht trockene Note von warmem Holz und einem sich langsam verflüchtigenden Gewürzduft, der eine leichte Zuckerrohrnote hinterlässt.
Nachklang: Gut ausgewogen und aromatisch, mit leichten sich harmonisch vermischenden Geschmacksnoten von Lakritze und Kastanie, trocken.

Fazit: Ein vollmundiger Qualitätsrum der kubanischen Rummeister Roneri, deren Rumsorten heute in Panama gebrannt werden.

Anmerkung der Redaktion: Ist mein absoluter Lieblingsrum. "Oh wie schön ist Panama!" W.W.

Crosstasting:

In Kombination mit einer mittelkräftigen Zigarre, z.B. der Hommage 1492 im Robustoformat, ein echtes Highlight.

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:	Peter Zeh
Datum:	2010-03-13
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Für mich die Krönung der Rums aus Melasse. Kenne diese Abfüllungen schon ein paar Jahre - jedoch war er in letzter Zeit kaum zu bekommen. Die Aromen sind mundfüllend und rufen immer nach einem zweiten Gläschen. Habe dazu schon Schokoladenkuchen oder Spekulatiusgebäck genascht - herrlich.