Plantation 3 Stars White Rum



ArtNr.:	20327
Preis:	19,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	41,0 %
Destillerie:	Plantation Rum
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Ein Blend verschiedener Rums aus Trinidad, Barbados und Jamaica. Dieser Rum ist ein Cuvé aus Column still und Pot still (traditionelle Kupferbrennblasen) Destillation. Nach seinern Reifung im Eichenfass (Bourbon) in seinem Heimatland (Barbados 1 Jahr, Trinidad 3 Jahre und Jamaica 12 Jahre) wurde dieser Rum auf Château de Bonbonet in Frankreich durch ein 3-monatiges Finish im Cognac-Fass veredelt, bevor er von Cocnac Ferrand abgefüllt wurde. Farbe: Klar. Duft: Noten von tropischen Früchten mit Anklängen von braunem Zucker und Bananen. Geschmack: Vollmundig und würzig nach Zuckerrohr und Vanille. Nachklang: Sehr aromatisch. Fazit: Ein weißer Rum der die typischen Charaktere der 3 Rum-produzierenden Staaten der Karibik verkörpert: Trinidad: Eleganz und Raffinesse, Barbados: florale und fruchtige Aromen, Jamaica: eine reiche Palette exotischer Noten.Auszeichnungen:Bester Weisser Rum mit Goldmedaille beim German Rum Festival in Berlin 2012 Goldmedaille beim IWSC in London 2012

Destillerie Info

Plantation Rum

Ein Cognac-Haus aus Frankreich schreibt die absolute Erfolgsgeschichte mit Rum aus der Karibik und Feinschmecker geraten bei dem Namen „Plantation Rum“ ins Schwärmen. Hinter all dem steht mit großer Leidenschaft und unermüdlichem Engagement der Unternehmer Alexandre Gabriel der sich der Perfektion dieser Spirituose verschrieben hat. Von ihm stammt der Ausspruch „man pflegt einen Rum, wie man ein Kind pflegt!“. 1989 übernahm er das renommierte Cognac-Haus „Maison Ferrand“ in der französischen Charente. Als Rum-Destillen seine ex-Cognacfässer zur Reifung von Rum in die Karibik bestellten hatte er selbst die Idee, die Auswirkungen der Aromen von Cognac auf Rum auszuprobieren und ihn auf diese Weise zu veredeln. So durchkämmte er auf zahlreichen Reisen die entlegensten Inseln der Karibik, immer auf der Suche nach den besten und handwerklichsten Rums. Mit dem Ziel, der jeweiligen Kultur und Region des Destillates gerecht zu werden reifen diese dann im sogenannten „Double Aging“-Verfahren heran. Zunächst in der authentischen tropischen Umgebung und im Anschluss daran noch weiter im „Continental Maturing“, das heißt in zwei verschiedenen Klimazonen und zwei Holzfass-Arten. Man kann bei seinen Premium-Spirituosen von absoluten „Grand Crus des

Rums“ sprechen. Alexandre Gabriel hat sich in dreißig Jahren ein äußerst engagiertes weltweites Vertriebsnetz mit vielen Partnern aufgebaut und bringt auf jeder Reise, von jeder Insel neue Entdeckungen mit. Oft sind es Brennereien, die nur im kleineren Stil agieren oder sogar schon geschlossen sind und als Eigentümer der West Indies Rum Distillery, der Clarendon Distillery und der Long Pond Distillery ist die Versorgung der beiden großen Terroirs – Barbados und Jamaika, dauerhaft gesichert. Plantation Rum berücksichtigt bei seiner Wahl traditionelle Brennmethoden und hochwertige Rohstoffe. Es handelt sich dabei stets meist um Single Cask Abfüllungen, die nur in stark limitierter Stückzahl erhältlich sind und die durch ihr charakteristisches Bastgeflecht eine schöne Wiedererkennung haben. Alexandre Gabriel erwarb sich durch sein Wissen, seine Perfektion und seine Neugier großen Respekt in der Branche, wurde mit zahlreichen Awards und als „Blender des Jahres“ ausgezeichnet und ist heute Präsident und Eigentümer von Maison Ferrand. Das Spirituosenhaus konzentriert sich aktuell auf Plantation Rum, auf Ferrand Cognac und Citadelle Gin – alles authentische Marken, die ihr jeweiliges Terroir, also ihre regionale Herkunft perfekt widerspiegeln und Genießer in Verzückung geraten lassen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Max W
Datum:	2016-01-08
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Wirklich sehr guter weißer Rum. Die gewonnene Goldmedaille ist hier nicht nur schmuckhaft, sondern tatsächlich auch ein Zeiger der Qualität und absolut berechtigterweise verliehen worden. Im vergleich zu andern weißen Rums, die nicht wesentlich weniger kosten als der 3 Stars ist es ein großer Sprung, er liegt so viel weiter vorne,d ass man grundsätzlich auf Marken wie Bacardi Superior oder ähnliches verzichten sollte. Hier lohnt sich der Mehrpreis auf jeden Fall. Süßlich fruchtig macht sich der Rum im Mund breit, dabei kommen viele Aromen von Früchten wie Banane, und Orange durch, sehr viel mehr Geschmack als bei anderen Rums, vor allem nicht nur ausschließlich ein dominanter Holzfassgeschmack.Hier tritt dieser sogar in den Hintergrund, der fruchtige Geschmack mit leichter Minznote ist etwas außergewöhnliches und nicht langweilig. Das sollte man sich gönnen im Gegenteil zu den üblichen Rums, die keinerlei interessante Geschmäcker bieten und einfach nur nicht schlecht schmecken.