Plantation Guatemala Gran Anejo



ArtNr.:	20320
Preis:	30,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Destillerie:	Plantation Rum
Land:	Guatemala
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rum wurde in Guatemala als reiner Column Still aus Zuckerrohrmelasse destilliert. Nach der 5-Jährigen Reifung im Eichenfass (Bourbon) in seinem Heimatland wurde dieser Rum auf Château de Bonbonet in Frankreich durch ein 6-monatiges Finish im Cognac-Fass veredelt, bevor er von Cocnac Ferrand abgefüllt wurde. Farbe: Gelbgold mit bersteinfarbenen Reflexen. Duft: Vanille-Aromen mit feinen Holz- und Kokosnoten. Geschmack: Ausgewogen, weich, rund und vollmundig. Nachklang: Elegante Länge mit Eindrücken von holzigen Vanille-Noten. Fazit: Ein hervorragender Rum den man am besten wie einen Cognac genießt.Auszeichnungen:2. Platz mit Silbermedaille beim German Rum Festival in Berlin 2011

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:	Holger V
Datum:	2022-02-14
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Der vollmundige und leicht süße Geschmack ist eine Offenbarung in dieser Preisklasse.

Autor:	Michael S
Datum:	2021-03-19
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	ausdrucksstark mit viel Aroma

Autor:	Marita K
Datum:	2017-10-27
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ein Genuss

Autor:	Martin B
Datum:	2017-04-21
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	hier ist ein Geschmacksorgasmus vorprogrammiert :-)

Autor:	r. f
Datum:	2016-11-22

Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	dieser rum macht spass