

## Plantation Barbados Extra Old 20



ArtNr.:	20313
Preis:	38,50 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Plantation Rum
Land:	Barbados
Shop-Bewertung:	4.88 von 5 Sternen

### Beschreibung

**Barbados, das Land in dem zum ersten Mal im 17. Jahrhundert Zuckerrohr angebaut wurde, wird von vielen Genießern für seinen besonderen Rum geliebt. Heute produziert Barbados einen der aromatischsten und ausgewogensten Rums der Karibik.**

Plantation 20th Anniversary ist ein Cuvée verschiedener sehr alter Barbados-Rums aus Column still und Pot still (traditionelle Kupferbrennblasen). Zunächst reiften diese für 12 Jahre in Bourbon-Fässern auf Barbados. Dann legte sie der Kellermeister in kleine ehemalige Cognacfässer aus französischer Eiche, wo sie in den kühlen Kellern von Chateau de Bonbonnet/Cognac weitere 12 Monate gefinist wurden. Dieser Alterungsprozess, auch "double aging" genannt, bringt eine unvergleichliche Weichheit und Fülle.

**Farbe:** Mahagoni mit intensiv roten Reflexen.

**Duft:** Fruchtig nach Banane und Aprikose, Vanille, Toast.

**Geschmack:** Sehr ausgewogen, weich und sanft, fast lieblich, sehr gefälliges Aroma mit der Süße von Zuckerrohr und gerösteter Kokosnuss, etwas Orange.

**Nachklang:** Sehr präsent und langanhaltend.

**Fazit:** Das ist Everybody's Darling. Enttäuschung ausgeschlossen - und für den gebotenen Genuß preislich sehr attraktiv.

Dieser Rum wird in einer wunderschönen Flasche mit repräsentativem Geschenkkarton verkauft. Ein ideales Geschenk.

### Auszeichnungen:

The Beverage Testing Institute, Chicago (USA): Goldmedaille.



2010 Miami Rum Renaissance Festival: Goldmedaille  
2. Platz mit Silbermedaille beim German Rum Festival in Berlin 2013

## 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 bestellen 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: Horst F  
Datum: 2021-04-22  
Bewertung: 5 von 5 Sternen  
Kommentar: Dieser Rum ist einmalig und weitere Bestellungen werden folgen.



---

Autor: Frank E  
Datum: 2021-03-05  
Bewertung: 4 von 5 Sternen  
Kommentar: Fangen wir mal mit der Farbe an, diese geht so in etwas dunkleres Bernstein. In der Nase kommt als erstes eine feine süße sofort gefolgt von Würze, eine fruchtige Honignote, danach Vanille. Der erste Schluck hat wieder als erstes eine schöne Süße gefolgt von Orange etwas Kokos, dann eine angenehme Bitterkeit von der Eiche die dann trockener wird ( aber angenehm) man schmeckt Barbados. Im Abgang bleibt die Orange und die Kokosnuss. Die Eichentrockenheit übernimmt und bleibt länger erhalten. Fazit: Der kann einem schmecken, für den Preis vollkommen Ok, legt man noch einige Euros drauf gibt es Bessere, aber für den Preis ist er OK.

---

Autor: Christian U  
Datum: 2021-01-13  
Bewertung: 4 von 5 Sternen  
Kommentar: sehr mild und schöne Fruchtnoten. Von Mahagonifarben sollte man eher nicht sprechen.

---

Autor: Ulrich Z  
Datum: 2020-12-26  
Bewertung: 5 von 5 Sternen  
Kommentar: Bin mit der Bestellung und mit der Abwicklung kurz vor Weihnachten sehr zufrieden. Der Rum ist eine Wucht!!

---

Autor: Fiona S  
Datum: 2020-12-09  
Bewertung: 5 von 5 Sternen  
Kommentar: Dieser Rum ist einer der köstlichsten, die ich kenne. Sanft und rund, komplex und warm.

---