

Plantation Barbados Old Reserve 2002



ArtNr.:	20309
Preis:	33,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Jahrgang:	2002
Destillerie:	Plantation Rum
Land:	Barbados
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Diese Plantation Abfüllung reifte für 12 Jahre in 200 L Eichenfässern (Bourbon) auf Barbados. Danach wurde der Rum auf Château de Bonbonnet in Frankreich durch ein 36-monatiges Finish in 300 L Cognac-Fässern veredelt, bevor er von Cognac Ferrand abgefüllt wurde.

Farbe: Kräftiges Amber.

Duft: Aromatisch, weich und fruchtig, leichte Vanille, Mangos, reife Bananen.

Geschmack: Aromatisch, floral, kandierte Früchte, Nougat, Kardamon und Curry.

Nachklang: Gehaltvoll und lang, mit dezenter Holznote.

Fazit: Wie alle Barbados Rums, ist auch dieser Rum sehr vollmundig mit üppigen Aromen, ohne deshalb auch nur das Geringste seiner Zartheit und Eleganz einzubüßen.

Destillerie Info

Plantation Rum

Die einmalige Rumserie "Plantation" stammt aus der Karibik und aus Südamerika. Es handelt sich um seltene Jahrgänge, die in Holzfässern unter besonderen klimatischen Verhältnissen einem langen Alterungsprozess unterzogen worden sind und je nach ihrem Herkunftsland ihren spezifischen Charakter haben. Sie werden nur in beschränkten Mengen produziert. Nach der jeweiligen spezifischen Methode ihre Heimatlandes gebrannt, entwickeln die Plantation Rums ihren einmaligen und unverkennbaren Charakter. Die destillierten Plantations Rums werden dann zur Reife in kleine Eichenholzfässer gefüllt, in denen zuvor Bourbon, Cognac oder Sherry lagerte; ein Verfahren, das den Rum ihre besondere



Persönlichkeit verleiht.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Marita K
Datum: 2017-12-04
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Sehr angenehm- Probe schon verschenkt

Autor: Martin B
Datum: 2017-03-30
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Ein typischer Rum aus Barbados. Kräftig holzig, aber gut ausgewogen.

