



Plantation Barbados Grande Réserve



ArtNr.:	20301
Preis:	22,70 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Plantation Rum
Land:	Barbados
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Ein Cuvée aus Column Still und Pot Still (traditionelle Kupferbrennblasen), das für 4 Jahre im Eichenfass (Bourbon) auf Barbados reifte. Danach wurde dieser Rum auf Château de Bonbonnet in Frankreich durch ein 4-monatiges Finish im Cognac-Fass veredelt, bevor er von Cognac Ferrand abgefüllt wurde.

Farbe: Bernstein bis Gold.

Duft: Intensive Nase mit typischen Barbados Noten, sanfte und opulente Aromen von Vanille.

Geschmack: Anfangs noch ein wenig Biss, dann aber recht weich werdend, viel Frucht, leichter Honigton und harmonisch eingebundene Eiche, ausgewogen, flambierten Bananen, Kokosnuss und getrocknete Früchte.

Fazit: Ein wunderbarer Rum aus Barbados, der sich bestens für exotische Cocktails eignet, sich aber auch hervorragend pur genießen lässt.

Auszeichnungen:

2003 Beverage Testing Institute: Silbermedaille.

2007 San Francisco World Spirits Competition: Silbermedaille.

2007 Internationaler Wettbewerb in Brüssel: Goldmedaille

2010 Miami Rum Renaissance Festival: Goldmedaille

2010 Ultimate Spirits Challenge 2010 in den USA: "Bester Rum für den Mai Tai!"

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 durchkämpfte 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 Verückung geraten lassen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Martin B
Datum:	2017-03-30
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Noch besser als der 5 jähriger! Einer meiner Favoriten und darf nie in meiner Bar fehlen!
