English Harbour Sherry Cask Finish



ArtNr.:	11181
Preis:	39,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	46,0 %
Destillerie:	English Harbour - Antigua
Land:	Antigua und Barbuda
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser English Harbour Rum reifte für 5 Jahre in Bourbon Fässern und erhielt dann noch ein halbjähriges Finish in sorgfältig ausgewählten Oloroso Sherry Fässern, bevor er unter Angabe der Flaschen- und Chargennummer abgefüllt wurde. Dieser Rum wird individuell hergestellt und die Fässer vom Master Destiller sorgfältig ausgesucht, um diesem Produkt sein unverwechselbares Aromenspiel zu verleihen. Farbe: Dunkles Bernstein. Duft: Leicht holzige Noten, Gewürze, Zimt. Geschmack: Weiche dezente Aromen von Sherry, Toffee, getoasteter Eiche. Nachklang: Weich, angenehme Süße die mittellang anhält. Fazit: Diesen nicht kühl-gefilterten und ohne Zugabe von Farb-/Aromastoffen hergestellten Premium-Rum aus Antigua findet man nicht an jeder Ecke. Eine leckere Rarität!

Destillerie Info

English Harbour - Antigua
Aus „very small batches“, also kleinen limitierten Auflagen entwickeln die Antigua Distillers gemeinsam mit der Haromex Development GmbH einen exklusiven Rum, der für mindestens fünf Jahre auf Antigua in ausgewählten ex-Bourbonfässern reifen darf. Der von Admiral Nelson gegründete Schutzhafen „English Harbour“ im Süden der Antillen-Insel ist Namensgeber für den Rum und die traditionelle Destille verspricht, dass „nichts hinzugefügt oder fremd eingekauft wird“ bei seiner Herstellung. Durch die Verwendung von besonders kleinen Fässern entsteht ein unverfälschter aromastarker Rum, der sich mittlerweile einen festen Platz unter Kennern erobert hat.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Lars S
Datum:	2021-03-08
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Rum hat einen kräftigen roten Farbton. Ein sehr süßes und würziges Aroma, ölig und leicht alkoholisch. Ein trockener Körper, zuerst etwas bitter, dann wird es später

süßer, der Sherry kommt zum Vorschein. Der Abgang ist lang und mild.

Autor:	Simon M
Datum:	2018-09-14
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Farbe des Rums verspricht viel. Ebenso die Produktbeschreibung auf der Verkostungsnotiz. Der Rum hat eine kräftige Farbe, die diesen Tropfen interessant macht. Kräftiges Bernstein, braun. Gegen das Licht schimmert es im Glas dunkel-rotgold. Beim Schwenken im Glas läuft der Rum ölig zurück ins Glas. Engelstränen bilden sich dabei kaum. Vereinzelt bleiben schwache Tropfen am Glasrand zurück. Der Duft im Glas erinnert an Aromen von unterschiedlichen Gewürzen, süßen Früchten, leichter Tabak, feiner Zimt. In der Nase vermischen die Eindrücke von angenehmer Süße und einer herben Würze. Der erste Geschmackseindruck bildet Aromen von Holz, Gewürzen, Sherry und Nelken ab. Der Geschmack wird von der Kräftigkeit überschattet. Das Mundgefühl ist kernig und kräftig. Dies überrascht nach der der angenehmen Nase. Hier spiegelt sich der Alkoholgehalt wieder. Der Nachklang hält sich lange und erwärmt. Nach dem kräftigen Mundgefühl bildet sich eine Süße aus die zum Ende hin an herbe Schokolade erinnert.
