

Plantation Rum Peru 2004



ArtNr.:	20342
Preis:	39,90 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Plantation Rum
Land:	Peru
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Der **Plantation Rum Peru 2004** lagerte erst für 12 Jahre in seinem Ursprungsland Peru in 200 L Bourbon-Fässern. Dann legte der Kellermeister von Ferrand den Rum in gebrauchte Cognacfässer (350 L) aus französischer Eiche und lagerte diese in den Kellern von Chateau Bonbonnet für weitere 2 Jahre.

Farbe: Altes Gold.

Duft: Sehr opulentes Bouquet mit vordergründigen Holznoten. Dazu kommen fruchtige Aromen von gekochten Äpfeln, Zitronen, Mangos und Walnüssen, die sich mit harmonischen Anklängen von Pfeffer, Vanille und Muskat verbinden.

Geschmack: Aromen von Kuchenteig, Karamell, reifen Feigen, Lakritz und Melasse. Im weiteren Verlauf kommen fruchtige Akzente von Bananen und Mandeln zusammen mit Minz- und Rauchnoten dazu.

Nachklang: Lang anhaltendes angenehmes Finish. Lecker unbedingt probieren!

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: Simon M
Datum: 2019-02-20
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Bisher haben mich die Tropfen der Plantation-Serie nicht enttäuscht. Mit einer Reifezeit von 14 Jahren macht der Rum lust auf die Verköstigung. Die Farbe des Rums liegt zwischen einem goldenem Braun und einem Rotgold. Auf jeden Fall sind die Töne sehr ansprechend und wirken edel. Nach dem Schwenken im Glas legt ich ein feiner Film über den Glasrand. Es bilden sich wässrige Engelstränen die vereinzelt zum Glasboden zurücklaufen. Die Nase nimmt beim ersten schnuppern viel Frucht wahr. Aromen von Limette, Vanille, schwarzen Pfeffer und feinen Holz sind wahr zunehmen. Der Duft in der Nase hält sich dezent zurück und faltet sich nach und nach aus. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Aromen von Karamell, Pfeffer, leichten Gewürzen und Früchten. Das Mundgefühl ist ausgewogen. Der Tropfen trifft genau die Balance zwischen fruchtig Süß und trocken herb. Im Nachklang wird der Geschmack kerniger und aromatisch. Hier dominiert eine Holznote mit leichtem Rauchgeschmack.

Autor: Lucas S
Datum: 2019-02-05
Bewertung: 3 von 5 Sternen
Kommentar: Den Plantation Peru 2004 habe ich als nicht besonders spannend wahrgenommen. Auch nach längerer Zeit im Glas bleibt der Duft so dezent, dass ich schon genau hinriechen musste um etwas erkennen zu können (meine Nase ist allerdings auch nicht die Beste muss ich gestehen). Vorrangig würde ich den Geruch mit Honig beschreiben, aber auch florale und fruchtige Noten kamen durch, Cola war eine weitere Assoziation die ich hatte... Falls man das mag wäre Rum Cola hier vielleicht vorstellbar. Geschmacklich setzte sich im ersten Moment der Honig aus dem Geruch wieder durch, je länger ich den Rum im Mund behielt, umso mehr schmeckte er nach irgend einer Art Teig. Im



Gegensatz zum Geruch ist der Geschmack etwas intensiver. Das Mundgefühl ist durchaus angenehm, brennen tut hier nichts. Nach dem Trinken kommt zuerst eine holzige Note durch, begleitet von einer präsenten - aber nicht störenden - Bitterkeit. Diese macht dann nach einiger Zeit Platz für einen angenehm fruchtigen Nachgeschmack, der mich an grünen Apfel erinnerte. Da ich diesen Rum im Rahmen der Clubauslieferung probiert habe und nicht den besten Geschmackssinn habe, ist diese Beschreibung natürlich sehr subjektiv und es gibt hier mit Sicherheit noch viel mehr zu entdecken. Der Plantation Peru ist zwar nicht schlecht aber meinen Geschmack hat er - zumindest pur - nicht so getroffen. Zum Mischen von Drinks könnte ich ihn mir dennoch vorstellen.

