



Rum Nation Reunion 7 Jahre Cask Strength Edition



ArtNr.:	11204
Preis:	75,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	60,0 %
Alter:	7 Jahre
Destillerie:	Rum Nation
Land:	Réunion
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	3.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Rum Nation Reunion 7 Jahre Cask Strength Edition lagerte nach seiner Destillation, in einer renovierten Brennerei auf Reunion, für 7 Jahre in gebrauchten Cognac Fässern und wurde dann 2018 in Fasstärke abgefüllt. Farbe: Bernstein. Duft: Alkohol in Kombination mit feinen Noten von Kräutern und Melasse. Geschmack: Am Anfang Noten von grünem Zuckerrohr, die dann aber von Heilkräutern, schwarzer Lakritze, Pfeffer und Eichenholz überlagert werden. Nachklang: Trocken, pfeffrig, würzig, lang anhaltend. Fazit: Ein Rum für Liebhaber von fassstärke und außergewöhnlichem Charakter. Genau das Gegenteil von süßen Melasse Rums. Kompromisslos und ehrlich!

Destillerie Info

Rum Nation

„Single Domaine Rum“ blendet und vertreibt der unabhängige Abfüller mit dem Namen „Rum Nation“, gegründet vom Italiener Fabio Rossi im Jahr 1990. Seine Familie blickt auf eine lange Tradition im Import und Vertrieb von Whisky zurück und bei einem Besuch in einem schottischen Whiskylager entdeckte er Fässer mit alten Rumsorten aus den britischen Kolonien. Bei ersten Verkostungen dieser raren Rums wurde dann die Idee geboren, die besten Rums aus den unterschiedlichsten geographischen Herkunftsländern als eine Serie herauszubringen und unter dem Namen „Rum Nation“ zu vermarkten. Als begeisterter Globetrotter und Briefmarkensammler zieren alte Poststempel und Briefmarken der Rum-Länder die Flaschen und nicht die Destille, sondern das jeweilige Land steht im Mittelpunkt. Fabio Rossi ist in der Karibik stets auf der Suche nach den besten und markantesten Rums und den vielversprechenden „Terroirs“, und setzt dabei nicht nur auf den von den Briten und Spaniern geprägten Melasse-Rum, sondern auch auf den französischen Rhum Agricole. Als Genießer und Zigarrenraucher lernte er durch seine Freunde die ausgefallensten Destillen vor Ort kennen. Er schwört auf das Verfahren der doppelten Reifung beim Rum, um eine intensive Interaktion mit Rum und Holz und damit spezielle Aromen herauszubilden. Zunächst reift der Rum bei tropischen Temperaturen und dann noch einmal in Europa – in kühlerem Klima und wesentlich langsamer. So erhalten die Destillate von „Rum Nation“ nicht nur die fruchtigen, süßen Aromen, sondern auch wesentlich subtilere Noten durch die Reifedauer und die Auswahl verschiedenster Holzarten bei der Nachreifung. Man bleibt dem



Herkunftsland treu und erreicht dennoch einen neuen aufregenden Charakter des Rums. In 2016 wurde die Serie von Rum Nation mit den sogenannten „Rare Rums“ erweitert: hier erfährt der Rumkenner nun mehr über die Destille und den Hintergrund des Rums und dieser wird meist in Fassstärke abgefüllt. Die „Rare Rums“ sind strikt limitierte, individuell nummerierte Abfüllungen mit Fassnummer und einem edlen Glasverschluss. Eigens für diese neue Serie wurde ein minimalistisches Etiketten-Design in schwarz-weiß und eine ansprechende Geschenkverpackung entworfen. Die „Rare Rums“ sind von höchster Qualität und wirklich etwas ganz Besonderes für Rumkenner!

Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M
Datum: 2019-04-02
Bewertung: 3 von 5 Sternen
Kommentar: Bevor man eine Verköstigung beginnt, ließt man ja aufmerksam das Datenblatt. Da kommen Fragen auf, wird man von 60 % blind? Wie wird dieser Rum am Gaumen brennen. Böse Erinnerungen an den traditionellen Strohrum werden wach. Aber ich möchte ja nicht voreingenommen an den Tropfen ran gehen. Die Farbe des Destillats ist ein einen schönen Brauntönen gehalten. Rotgold schimmert im Glas mit. Beim Schwenken im Glas legt sich ein sehr öliges Film ab, der lange haften bleibt. Erst nach einigen Augenblicken laufen sehr langsam die Engelstränen am Glas hinunter. Bereits beim Schwenken nimmt die Nase einen aromatischen Duft wahr. Aromen von Kräutern, Holz und leichte Lakritze. Von der Stärke des Rums ist nicht viel zu riechen. Der erste Geschmackseindruck erinnert an einen bekannten Kräuter-Magenbitter. Aromen von Pfeffer, Eiche und kräftigen Gewürzen. Das Mundgefühl lässt sich am besten mit dem Wort brachial beschreiben. Bei dem Alkoholgehalt wird man doch durchgeschüttelt. Nachdem die Stärke des Rums nachgelassen hat, wirkt der Nachklang harmonisch kernig, sicherlich kräftig und dominiert von Kräuteraromen.

Autor: Lucas S
Datum: 2018-12-09
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Dieser Tropfen knallt wie ein Kanonenschuss - wohlgemerkt trotz Verdünnung. Schon aus dem Glas steigt ein kräftiger und intensiver Duft empor. An Kautschuck erinnerte er mich vorrangig aber auch eine leichte, fruchtige Note in Richtung Apfel konnte ich wahrnehmen. Dabei ist



Kautschuck nicht abwertend oder negativ gemeint, lediglich ein ganz (wie immer bei Geschmack) subjektiver Eindruck. Da es sich bei diesem Rum um ein Getränk in Fassstärke (60,5% Alc.) handelt, habe ich ihn zum Trinken so verdünnt, dass ich irgendwo zwischen 40% und 45% Alc. ankomme, knapp 1 cl Wasser auf 2 cl Rum. Geschmacklich ging es fruchtig los, wurde dann aber nach einiger Zeit im Mund etwas herber und würziger. Edelbitterschokolade kam mir in den Sinn, aber wie gesagt begleitet von einer kräftigen Würze. Je länger man den Rum im Mund behält, umso deutlicher schmeckt man auch etwas Süße heraus. Im Mund selbst ist der Tropfen trotz Zugabe von Wasser ziemlich feurig und markant. Auch den Nachklang empfand ich als relativ ruppig, da er sich zumindest anfänglich eher bitter und trocken gestaltete. Nach einiger Zeit blieben aber auch hier dann angenehm fruchtige (apfelige) Noten zurück. Insgesamt ist der Rum Nation Reunion 7 Jahre meines Erachtens ein spannender und vielschichtiger Rhum Agricole mit viel Charakter! Wer es gerne kräftig mag, kann mit dieser Flasche bestimmt glücklich werden.

