Plantation Xaymaca Special Dry



ArtNr.:	20343
Preis:	34,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Destillerie:	Plantation Rum
Land:	Jamaika
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	3.5 von 5 Sternen

Beschreibung

"Xamayca" ist der arawakische Name für den Inselstaat Jamaica und bedeutet soviel wie Wasser-, Holz- oder Quellenland.Der Xamayca Special Dry Rum lagerte bis zu 3 Jahre in gebrauchten Bourbonfässern auf Jamaica. Dann reifte der Rum für ein weiteres Jahr in kleinen gebrauchten Cognac-Fässern in Frankreich. Danach wurde der Rum noch mit einem kleinen Anteil eines 17-jährigen Jamica Rums veredelt.Farbe: Bernstein.Duft: Sehr komplex nach Rauch, reife Bananen, Vanille, Schalen von Bitterorangen.Geschmack: Am Anfang florale und fruchtige Aromen von Rosenwasser, Birnen, helle Trauben, Aprikosen. Dann kommen noch dezente Noten von Hülsenfrüchten und Kokos dazu.Nachklang: Trocken und lange am Gaumen anhaltend.

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 durchkämmte 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 Verzückung geraten lassen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Mirko K
Datum:	2026-01-30
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Kein extra Zucker, mit 42%% über minimum und für den Preis ist es ein toller Rum zum täglichen trinken. Meine lieblings Rums sind alle von Hampden aber die sind mir für den regelmäßigen Genuss zu teuer. Bisher habe ich dafür den Navy Island XO genommen aber der ist mir mit 40% und vom Geschmack wässrig. Geschmack ist beim NI XO auch sofort von der Zunge. Das macht dieser wesentlich besser. Wer Jamaica mag und das gezuckerte Zeugs am liebsten verbieten würde, sollte diesen probieren. Für den Preis, 5 Sterne

---

Autor:	Martin B
Datum:	2019-02-15
Bewertung:	2 von 5 Sternen
Kommentar:	Leider nicht mein Fall. Finde ihn recht stark un wenig geschmackvoll.
