

Phraya Gold Rum



ArtNr.:	10658
Preis:	53,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Phraya - Thailand
Land:	Thailand
Rum-Typ:	Melasse
Shop:	---
Bewertung:	

Beschreibung

Phraya, bedeutet übersetzt "von höherem Rang". Diese Bezeichnung spiegelt auch die Philosophie der Destillerie wieder, welche nur die besten Fässer zum blenden ihrer Produkte verwendet. In der Sangsom Destillerie, der thailändischen Provinz Nakhon Pathom, wird schon seit dem 18. Jahrhundert Zuckerrohr als Grundprodukt für die Herstellung von Rum angebaut.

Farbe: Bernstein.

Duft: Schokolade, Kokos und Vanillenoten.

Geschmack: Leichte Süße nach Vanille, gerösteten Nüssen und reifen Früchten.

Nachklang: Die lang anhaltende feine Süße wird geprägt durch die Aromen von gerösteten Nüssen, Vanille und Tabak .

Fazit: Die 7-12 jährige Lagerung, über kalten Lagunen ("Deep Maturation"), macht den Phraya Gold Rum zu einem außergewöhnlichen und geschmackvollen Rum.

Destillerie Info

Phraya - Thailand

Getreu nach den altorientalischen Lehren und Philosophien, dass jede Materie ihren Ursprung aus der Verschmelzung von unterschiedlichen Grund-Elementen hat, wird auch der aufregende **Phraya-Rum** der Sangsom Distillery aus **Thailand** in der Provinz Nakhon Pathom hergestellt. Basierend auf den Elementen Feuer, Wasser, Erde und Luft nennt sich die Marke, die bereits zahlreiche Awards auf Spirituosen-Wettbewerben erhielt auch „Phraya-Elements-Rum“. Das thailändische Wort „Phraya“ bezieht sich auf einen Titel, der vom König nur für hochverdiente und außergewöhnliche Personen verliehen wurde. Die vier Elemente sind für die Herstellung des Rums gleichsam wie vier Säulen: die Erde in Zentral-Thailand ist extrem fruchtbar und optimal für den Anbau



von hochwertigem Zuckerrohr, das ausbalancierte und weiche Wasser für die Destillation wird aus dem Ta-Chin-Fluss gewonnen, mit Feuer werden die Reifungs-Fässer ausgebrannt, um die Aromen aus dem Holz zu lösen und die Luft und Ruhe gibt man dem Rum, um langsam zu reifen. Die Art der Reifetechnik wurde dabei speziell für den Lagerort in der Nähe der feucht-warmen Lagunen entwickelt. In vier Meter tiefen Lagerhallen reift der Rum an diesem außergewöhnlichen Lagunenort besonders kühl und besonders langsam heran und erhält auf diese Art und Weise seine hohe Qualität.

