

Rum Nation Caroni 21 Jahre (Rel. 2019)



ArtNr.:	20427
Preis:	299,00 EUR
Inhalt:	0.5 l
Alkohol VOL:	57,0 %
Alter:	21 Jahre
Destillerie:	Rum Nation
Land:	Trinidad und Tobago
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

Der Caroni 21 Jahre wird in einer exklusiven Karaffe in fassstärke abgefüllt. Bei diesem Rum handelt es sich um einen der letzten Jahrgänge aus der längst geschlossenen Caroni- Destille. Er reifte für 10 Jahre im tropischen Klima Trinidads und wurde dann zur weiteren Reifung nach Europa gebracht. Farbe: Mahagoni. Duft: Tief, kräftig, intensive Eindrücke von Holz und geröstetem Kaffee, typische Caroni Noten. Geschmack: Die Noten aus der Nase setzen sich auch im Geschmack fort und werden ergänzt durch Geschmackseindrücke von Lakritz, Sandelholz, Lavendel. Nachklang: Lang anhaltend, intensiv mit leicht pfeffrigen Noten. Fazit: Eine Geschmacksexplosion aus der Rum Nation Serie und eine der letzten Abfüllungen aus den Caroni Beständen von Rossi&Rossi.

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!

