



Bristol Port Morant Guyana 2008/2019



| | |
|--------------|---------------------|
| ArtNr.: | 20821 |
| Preis: | 89,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 43,0 % |
| Alter: | 11 Jahre |
| Destillerie: | Bristol Classic Rum |
| Land: | Guyana |
| Shop: | --- |
| Bewertung: | |

Beschreibung

Eine wahre Rarität ist dieser Bristol Rum „Port Morant Demerara Guyana“, der in der berühmten Double Wooden Pot Still Anlage destilliert wurde. Diese hölzerne Brennanlage war das Herzstück der Uitvlugt Brennerei und steht mittlerweile in der Diamond Destillerie. Der Bristol Gründer John Barrett ist ein leidenschaftlicher Sammler ausgefallener Fässer auch von Destillerien, die schon seit langem geschlossen sind.

Farbe: Bernstein.

Duft: Noten von Vanille, Eiche und Gewürzen.

Geschmack: Ein feines Aroma nach Toffee und süßen Noten nach getrocknetem Obst.

Nachklang: Angenehm würzig mit feinen Eichenholznoten.

Fazit: Der schwerere und reichhaltige Charakter der Port Mourant Rums ist deutlich erkennbar und dieser Tropfen ist ein echtes Sammlerstück für Rumliebhaber.

Destillerie Info

Bristol Classic Rum

Unter Rum-Kennern auf der ganzen Welt bekannt und geschätzt ist der unabhängige Abfüller Bristol



Spirits, mit Firmensitz in Bristol im Vereinigten Königreich Großbritannien. Der Bristol Classic Rum hat deshalb weltweite Anerkennung gefunden, weil die edlen Tropfen nur in stark limitierter Menge, manchmal sogar nur als eine einzige Fassabfüllung als unverfälschter Rum aus dem jeweiligen Herkunftsland abgefüllt werden. John Barrett, der Inhaber lebt für seine Mission, stets kleine Mengen interessanter, hochwertiger und unvermischter Rums zu entdecken, zu reifen und diese in ihrem natürlichen Zustand für Rumliebhaber auf der ganzen Welt auf den Markt zu bringen. Dabei wird die Reifung vor Ort von Bristol bevorzugt, aber wenn die Destillen nicht mehr existieren, wird der Rum bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit in den Privatkellern gelagert und reift dort zur Perfektion heran. Der Vorteil der heimischen Reifung ist eine kleinere Verdunstung, also einen geringeren „angels´share“ als bei der tropischen Lagerung. Viele der feinen Rums bei Bristol werden in speziell ausgewählten Fässern gereift, wobei man wie bei der Produktion von Whisky auf den besonderen Einfluss von Vor-Belegungen mit Portwein, Madeira, Bourbon oder Sherry setzt. Dem Rumliebhaber und -kenner eröffnen sich mit Bristol Rum eine beeindruckende Vielfalt an Rum mit ursprünglichem Charakter und unverfälschten Aromen und vor allem Geschmack.

