



Plantation Panama Old Reserve 2004 / 4 cl Probierfläschchen



Wir füllen Ihnen gerne ein Probierfläschchen in 4cl ab.

ArtNr.:	10861-P
Preis:	7,00 EUR
Inhalt:	0.04 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Jahrgang:	2004
Destillerie:	Plantation Rum
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop:	---
Bewertung:	

Beschreibung

Dieser Jahrgangs-Rum von 2004 reifte in seinem Heimatland für 9 Jahre im Eichenfass (Bourbon). Danach erfolgte noch eine Lagerung für 6 Monate in alten ex-Cognac Fässern aus französischer Eiche in den Kellern von Château de Bonbonnet. Farbe: Helles Bernstein. Duft: Starke Präsenz, Vanille und Aromen von Thymian und Eukalyptus. Geschmack: Eukalyptus und exotische Fruchtaromen sind immer noch vorhanden, Eichenholz. Nachklang: Wunderbare Röstaromen, dezente Süße die lange anhält. Fazit: Geschmackliche Feinheit und perfekt abgestimmte Aromen.

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 bestellen 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-Spirituosens 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 Verückung geraten lassen.

