



## Rum Nation Jamaica 5 Jahre Oloroso Sherry Finish



ArtNr.:	20430
Preis:	45,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	50,0 %
Alter:	5 Jahre
Destillerie:	Rum Nation
Land:	Jamaika
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	3.67 von 5 Sternen

### Beschreibung

Der **Rum Nation Jamaica 5 Jahre** reift bis zu 18 Monaten in gebrauchten Bourbon Fässern und erhielt dann sein endgültiges Finish in gebrauchten Olorosso Sherry Fässern. Die Sherrynoten verleihen diesem Rum seine gefälligen Geschmackseindrücke.

**Farbe:** Gold.

**Duft:** Getrocknete Früchte in Kombination mit den für Jamaika typischen Esternoten, Kräuter.

**Geschmack:** Die geschmacklichen Eindrücke aus der Nase setzen sich 1:1 am Gaumen fort und werden von der dezenten Süße, Pfeffer und Pinienduft umrahmt.

**Nachklang:** Trocken, mäßige Süße, mittellang anhaltende Esternoten.

### 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!

### Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2022-01-14
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	<p>Die Farbe des Rums beschreibt sich mit einem rotgoldenen Ton. Bereits beim Schwenken im Glas nimmt die Nase die ersten Aromen wahr. Die Nase nimmt Aromen von Holz und Frucht wahr. Es mischen sich Mandel- und Vanillearomen bei. Bei dem hohen Alkoholgehalt muss man sich vorsichtig mit der Nase an das Glas herantasten. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Kräuteraromen. Es mischt sich eine feine Süße bei. Mein erster Gedanke war Obstler. Das Mundgefühl ist nicht überraschend. Der Rum hat einen starken Charakter und wirkt kernig. Der Nachklang bleibt lange am Gaumen, etwas trocken. Nachdem das Mundgefühl etwas milder wurde schmeckt man die feine Süße.</p>