Coruba Vintage 2000 Matusalem Oloroso

ArtNr.:	11428
Preis:	139,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	46,0 %
Destillerie:	Coruba Rum
Land:	Jamaika
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Dieser Rum reifte zunächst in Eichenfässern auf Jamaika und erhielt dann noch sein endgültiges Finish in Basel in einem speziell ausgewählten Matusalem Oloroso Fass von Gonzales Byass.

Farbe: Golden.

Duft: Kraftvoll nach gutem Sherry.

Geschmack: Süße und fruchtige Sherrynoten, gemischt mit Vanille und warmer Würze.

Nachklang: Trockenes Obst und Datteln im Nachgang.

Fazit: Die Reifung im Matusalem-Sherryfass verleiht diesem edlen Rum das ganz besondere Etwas!

Destillerie Info

Coruba Rum

Ein reiselustiger Kaufmann aus der Schweiz landete vor langer Zeit auf Jamaika und fand dort seine Liebe zum Rum. Nicht nur, dass er dort Zuckerrohr anbaute und daraus Rum brannte – nein, er führte ihn auch zuhause in Basel ein und gründete seine eigene „Compagnie Rhumerie de Bale“, kurz „Coruba“. Seit 1962 wird Coruba Rum heute von Wray & Nephews in Jamaika hergestellt, aber geblendet und abgefüllt wird immer noch in Basel. Traditionell wie in Jamaika üblich sowohl im Pot-Still,

als auch im Colomn-Still destilliert reift er mindestens zwei Jahre in Eichenfässern bevor er im Solera-Verfahren, also durch stetiges Verblenden der Fässer vermählt wird.