English Harbour Port Cask Finish Batch 2



ArtNr.:	11432
Preis:	52,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	46,0 %
Destillerie:	English Harbour - Antigua
Land:	Antigua und Barbuda
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Der English Harbour Port Cask Finish Batch 2 ist ein Blend aus Antigua der für mindestens 5 Jahre in amerikanischen Ex-Bourbonfässern reifte und dann noch bis zu 6 Monate in gebrauchten Portweinfässern sein endgültiges Finish erhielt. Farbe: Bernstein mit rötlichen Akzenten. Duft: Dezente Holznoten in Kombination mit getrockneten Früchten, Gewürzen und Melasse. Geschmack: Schöne Süße umrahmt mit würzigen Eindrücken von weißem Pfeffer und Zimt, Toffee, Karamell. Nachklang: Die Süße und würzigen Geschmackseindrücke umschmeicheln lang und angenehm den Gaumen.

Destillerie Info

English Harbour - Antigua
Aus „very small batches“, also kleinen limitierten Auflagen entwickeln die Antigua Distillers gemeinsam mit der Haromex Development GmbH einen exklusiven Rum, der für mindestens fünf Jahre auf Antigua in ausgewählten ex-Bourbonfässern reifen darf. Der von Admiral Nelson gegründete Schutzhafen „English Harbour“ im Süden der Antillen-Insel ist Namensgeber für den Rum und die traditionelle Destille verspricht, dass „nichts hinzugefügt oder fremd eingekauft wird“ bei seiner Herstellung. Durch die Verwendung von besonders kleinen Fässern entsteht ein unverfälschter aromastarker Rum, der sich mittlerweile einen festen Platz unter Kennern erobert hat.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2022-02-04
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Farbe des Rums kann mit kräftigen Bernsteinfarben beschrieben werden. Durch das Glas schimmern rote Reflexe. Bereits beim Schwenken im Glas nimmt die Nase die ersten Aromen wahr. Der Duft im Glas erinnert an Aromen von Vanille, Frucht, zarte Holzaromen und dezente

Gewürze. Der erste Geschmackseindruck wird dominiert von einer feinen Süße. Karamell und Honig mischen sich unter. Gegen Ende nimmt an Gewürzaromen wahr. Der Rum findet eine Balance zwischen fein süß und herzhaft würzig. Das Mundgefühl pendelt zwischen einer angenehmen Süße und pfeffriger Schärfe. Dies setzte ich auch beim Abgang durch, fein Süß und trotzdem pfeffrig.