Plantation Australia 2007



ArtNr.:	20356
Preis:	80,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	49,0 %
Alter:	14 Jahre
Destillerie:	Plantation Rum
Land:	Australien
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Auf der Weltkarte des Rums darf Australien mit seiner fast 150 Jahre alten Geschichte in Sachen Zuckerrohr-Destillation nicht fehlen. Der „Plantation Rum Australia 2007“ wurde in Pot Stills destilliert und verdankt seine Persönlichkeit sowohl den besonderen Hefen, die zur Gärung eingesetzt wurden als auch dem Einsatz von Dunder während der Fermentierung. Im Jahr 2007 destilliert reifte er zunächst für 13 Jahre in ehemaligen Bourbonfässern in den Kellern der Beenleigh Distillery. Alexandre Gabriel wählte dann insgesamt 21 Fässer aus, die auf dem Seeweg in die französische Region Charente reisten um dort für ein weiteres Jahr im Cognac-Haus Maison Ferrand in französischen Eichenfässern nachzureifen. Diese Double Age Reifung macht den Australia 2007 zu einem ausdrucksstarken und komplexen Rum mit großer Anziehungskraft. Farbe: Bernstein. Duft: Aprikose, Pfirsich in Kombination mit floralen Noten von Iris und Flieder, ein Hauch Kokos und Vanille. Geschmack: Sehr komplexe und strukturierte Noten von gekochten Früchten, Citrus, Kakaobohnen, Eichenholz. Nachklang: Sehr angenehm und lang anhaltendes Finish. Fazit: Perfekte Verbindung vom Reichtum australischen Terroirs mit dem Savoir-Vivre Frankreichs im Glas!

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 bestellten 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-Spirituosen 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 Verzückung geraten lassen.