The Real MacCoy 10 YO Virgin Oak

ArtNr.:	11489
Preis:	69,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	46,0 %
Alter:	10 Jahre
Destillerie:	The Real McCoy - Barbados
Land:	Barbados
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der Real McCoy 10 wird in der Foursquare Distillery auf Barbados hergestellt. Für diesen speziellen Real McCoy-Blend wurde anteilig etwas mehr vom Copper Still verwendet, was ihm ein reichhaltigeres Geschmacksprofil verleiht. Darüber hinaus wurden die zwei Chargen, aus denen der Rum besteht, getrennt gealtert: Die erste Charge verbringt zwölf Jahre in gebrauchten Bourbon-Fässern, während die zweite für zehn Jahre in unbenutzten amerikanischen Eichenfässern lagert. Die beiden Rum werden dann sorgfältig verblendet und mit einem robusten Alkoholgehalt von 46% Vol. abgefüllt.The Real McCoy Limited Edition Rum 10 YO ist ein Paradebeispiel für den authentischen Rum-Stil, für den Barbados auf der ganzen Welt bekannt und geschätzt wird.

Farbe: Bernstein.

Duft: Reife Bananen, Vanille, Pekan-Nuss, etwas Frucht.

Geschmack: Trockenfrucht, Vanille, geröstete Mandeln, Butterkrokant, Eichenholz.

Nachklang: Lang anhaltend mit einer eleganten Eichenholz und Buttertoast Kombination.

Destillerie Info

The Real McCoy - Barbados

Bill McCoy war in den 20er-Jahren während der Prohibition ein echter Pionier, was Spirituosen betrifft

und nach ihm ist der vielfach ausgezeichnete „The Real McCoy Rum“ benannt. McCoy segelte damals mit einem Boot voller Rum strikt außerhalb der verbotenen Drei-Meilen-Zone vor New York und versorgte dabei sehr clever als „schwimmender Schnapsladen“ die Amerikaner mit Spirituosen. Seinen guten Ruf verschaffte er sich, weil er den Alkohol nie verdünnte, verfälschte oder gar mit gefährlichen Zusätzen versah und daher wurde sein Rum der „echte“ - also „the real“ McCoy genannt. Der Gründer der heutigen Marke, Bailey Pryor entdeckte seine Geschichte im Fernsehen und reiste nach Barbados, wo er Richard Seale kennenlernte, den Master Distiller der Foursquare Distillery. Gemeinsam entwickelten Sie einen klassischen Barbados Rum nach den strengen Vorgaben des Namensgebers Bill McCoy: kein zugesetzter Zucker, keine künstlichen Aromen und eine Produktion in Kombination aus Potstills und Column-Stills nur in kleinen Chargen. Hergestellt wird der „Real McCoy“ nachhaltig und traditionell in der Foursquare Destille und reift danach volle drei, fünf oder zwölf Jahre tropisch in ausgebrannten Fässern aus amerikanischer Eiche. Die Verdünnung auf Trinkstärke erfolgt mit dem reinen Quellwasser der Insel Barbados und „The Real McCoy“ setzt sich dabei vorbildlich für die Erhaltung des maritimen Erbes und der Umwelt ein.