

## Plantation Stiggins Fancy Pineapple Smoky Formula



ArtNr.:	20359
Preis:	35,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Plantation Rum
Rum-Typ:	Spiced
Shop-	5 von 5 Sternen
Bewertung:	

### Beschreibung

Der **Stiggins Fancy Pineapple Smoky Formula** wird zunächst auf die gleiche Weise wie der originale Plantation Pineapple hergestellt. Dazu wird der Plantation Original Dark zusammen mit dem Fruchtfleisch reifer Ananas mazariert.

Die Schalen der Ananas werden im Plantation 3 Stars eingelegt und nach einiger Zeit wird der Rum noch einmal in einer Ferrand Kupfer Pot Still destilliert. Dieses Destillat wird dann mit dem Dark Rum vermählt und erhält denn noch eine 4-6 monatige Reifung im Teeling peated Whisky-Fass.

**Farbe:** Bernstein.

**Duft:** Reife Ananas, Holz und Fassnoten, etwas Rauch, Tropische Früchte.

**Geschmack:** Die Ananansnoten aus der Nase setzen sich auch im Geschmack fort und werden von den Aromen aus der Lagerung im Whisky-Fass verfeinert.

**Nachklang:** Lang und intensiv anhaltende Fruchtnoten.

**Fazit:** Eine spannende und interessante Geschmackskombination aus Frucht und Whiskynoten.



## 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.

## Aktuelle Bewertungen

Autor: Holger K  
Datum: 2021-12-16  
Bewertung: 5 von 5 Sternen



Kommentar:

Hat alles super geklappt, schnell und unversehrt angekommen. Toller Rum.

---

