Cane Island Venezuela Single Estate Rum 8YO



ArtNr.:	11508
Preis:	41,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Alter:	8 Jahre
Destillerie:	Cane Island Rum
Land:	Venezuela
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Cane Island Rum aus Venezuela durfte 8 Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Weißeiche reifen und nennt sich außerdem „Single Estate Rum“. Das heißt, er ist nur von einem einzigen Hersteller produziert, in dem dessen regionale Rohstoffe verarbeitet wurden. In diesem Fall sprechen wir von der Distilería Sofa im Nordosten Venezuelas, die den Rum aus Melasse hergestellt hat. Anschließend wurde er dann von einem unabhängigen Abfüller auf den Markt gebracht. Farbe: Dunkler Bernstein. Duft: Harmonisch und nach komplexen Aromen. Geschmack: Sowohl süße Noten nach Vanille und Zuckerrohr, als auch feinwürzige Noten nach Eichenholz machen sich auf der Zunge bemerkbar. Nachklang: Langanhaltend, weich und sehr ausgewogen im Abgang. Fazit: Ein rundum gelungener Südamerikaner, bei dem man die Liebe und das Handwerk bei der Herstellung herausschmeckt. Dieser Venezolaner hat Charme und Charakter und begeistert durch seine ausgewogenen, harmonischen Geschmacksnoten.

Destillerie Info

Cane Island Rum
Das Unternehmen „Infinity Spirits“ aus Amsterdam versteht sich als Entwickler von Spirituosen jeglicher Art. Es kreiert und vermarket Eigenmarken, bietet ein weltweites Netzwerk und unterstützt bei der Gestaltung eigener Labels. Mit „Cane Island Rum“ bietet es eine authentische Auswahl an Rumsorten aus allen bekannten Rumländern an, die in ihren Merkmalen und ihrer Identität charakteristisch für die jeweiligen Herkunftsländer sind. Alle Rumsorten im Portfolio werden mehrere Jahre in Holzfässern tropisch gereift, was die Wechselwirkung von Rum und Holz schön herausarbeitet und so zu authentisch gealterten Rums führt.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2023-07-01
Bewertung:	3 von 5 Sternen

Kommentar:	Die Farbe des Rums beschreibt sich am Besten mit einem rotgoldenen Ton. Bernsteinfarbig leuchtet der Rum im Gegenlicht. Im Glas duftet der Rum sehr aromatisch und abwechslungsreicht. Aromen von Vanille und feinen Gewürzen nimmt die Nase wahr. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Eichenaromen, Vanillearomen, kernige Gewürzaromen. Das Mundgefühl ist kernig und dominant. So lieblich der Rum in der Nase sich präsentiert, umso stärker ist ein Auftritt am Gaumen. Der Nachklang ist lange wärmend. Der Rum kommt wieder zu Ruhe und glänz durch seine Ausgewogenheit.