



## Bristol Reserve Rum of Caroni Trinidad & Tobago 1998/2021



ArtNr.:	20825
Preis:	529,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	54,0 %
Destillerie:	Bristol Classic Rum
Land:	Trinidad und Tobago
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	---
Bewertung:	

### Beschreibung

Aus Trinidad und Tobago von der legendären und längst geschlossenen **Caroni Distillery** stammt dieser Rum aus dem Jahr 1998, der von **Bristol Classic Rum** in Umlauf gebracht wird und stark limitiert ist. Sage und schreibe 23 Jahre reifte er zur Perfektion heran – ab 2008 dann in den kühleren Kellern in Gloucestershire, bevor er mit 54,6% Vol. im Jahr 2021 abgefüllt wurde.

**Farbe:** Bernstein.

**Duft:** Typische „Caroni-Nase“, kräftig und würzig nach geröstetem Holz und Vanille.

**Geschmack:** Reichhaltige Aromen nach reifen Früchten, gut ausbalanciert und der Alkohol gut eingebunden.

**Nachklang:** Kräftig und langanhaltend.

**Fazit:** Wer diesen raren Tropfen ergattert hat und dann im Glas genießt kann sich sicher sein, dass er „Geschichte“ trinkt, denn wenn er leer ist wird es ihn nicht mehr auf dem Markt geben.

### Destillerie Info

**Bristol Classic Rum**



Unter Rum-Kennern auf der ganzen Welt bekannt und geschätzt ist der unabhängige Abfüller Bristol Spirits, mit Firmensitz in Bristol im Vereinigten Königreich Großbritannien. Der Bristol Classic Rum hat deshalb weltweite Anerkennung gefunden, weil die edlen Tropfen nur in stark limitierter Menge, manchmal sogar nur als eine einzige Fassabfüllung als unverfälschter Rum aus dem jeweiligen Herkunftsland abgefüllt werden. John Barrett, der Inhaber lebt für seine Mission, stets kleine Mengen interessanter, hochwertiger und unvermischter Rums zu entdecken, zu reifen und diese in ihrem natürlichen Zustand für Rumliebhaber auf der ganzen Welt auf den Markt zu bringen. Dabei wird die Reifung vor Ort von Bristol bevorzugt, aber wenn die Destillen nicht mehr existieren, wird der Rum bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit in den Privatkellern gelagert und reift dort zur Perfektion heran. Der Vorteil der heimischen Reifung ist eine kleinere Verdunstung, also einen geringeren „angels‘ share“ als bei der tropischen Lagerung. Viele der feinen Rums bei Bristol werden in speziell ausgewählten Fässern gereift, wobei man wie bei der Produktion von Whisky auf den besonderen Einfluss von Vor-Belegungen mit Portwein, Madeira, Bourbon oder Sherry setzt. Dem Rumliebhaber und -kenner eröffnen sich mit Bristol Rum eine beeindruckende Vielfalt an Rum mit ursprünglichem Charakter und unverfälschten Aromen und vor allem Geschmack.

