



Bristol Dominican Madeira Finish 2013/2022



ArtNr.:	20827
Preis:	63,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	47,0 %
Destillerie:	Bristol Classic Rum
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-:	---
Bewertung:	

Beschreibung

Etwas ganz Besonderes ist der „**Bristol Dominican Madeira Finish Rum 2013/2022**“. Er stammt aus einer unbekannten Destille aus der Dominikanischen Republik, wo er im Jahr 2013 hergestellt wurde. Dort reifte er zunächst in einem ex-Bourbonfass aus amerikanischer Weißeiche, bevor er in England sein Madeira Finish erhielt und 2022 von Bristol Classic Rum abgefüllt wurde.

Farbe: Bernstein.

Duft: Süßer und fruchtiger Duft in der Nase.

Geschmack: Nach feinen Aromen von frischem Obst und warmwürzigen Holznoten.

Nachklang: Lange anhaltend und sehr ausgewogen.

Fazit: Man merkt, dass John Barrett ein Verfechter der „natürlichen Rums“ ist und jedem seiner Rums einen individuellen Charakter verleiht. Dieser ist sehr schön ausbalanciert und nicht nur ein Getränk, sondern er spiegelt perfekt die Lebensweise der Bewohner der Dominikanischen Republik wieder.

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.

