# Bristol Reserve Rum of Belize 2005/2016

| | |
|---|---|
| ArtNr.: | 20830 |
| Preis: | 96,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 46,0 % |
| Destillerie: | Bristol Classic Rum |
| Land: | Belize |
| Rum-Typ: | Melasse |
| Shop-Bewertung: | --- |

## Beschreibung

Eines der beliebtesten und ikonischsten Getränke aus Belize ist der Rum, der dort lokal hergestellt wird. Kommt man einmal im Urlaub dort hin, sollte die kultige Destille „Traveller´s“ unbedingt auf dem Programm stehen. Von dort stammt auch der **„Bristol Reserve Rum of Belize 2005/2016“**, der im Jahr 2005 destilliert wurde und 2016 mit 46% Vol. von den Rum-Spezialisten Bristol Classic abgefüllt wurde.

**Farbe:** Bernstein.

**Duft:** Nach Früchten und würzigem Holz.

**Geschmack:** Der Duft findet sich auch im Gaumen wieder, gepaart mit Aromen von Vanille und salzigem Karamell.

**Nachklang:** Stilvolles und langes Finish.

**Fazit:** Das Rum-Herkunftsland Belize in Zentralamerika, entstanden 1981 aus der Kolonie Britisch-Honduras und angrenzend an Mexiko und Guatemala erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Dieser feine Vertreter des Landes passt auch gut zu einer leichten Zigarre.

## 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 Großbrittanien. 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.