Canerock



ArtNr.:	11550
Preis:	35,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Canerock
Land:	Jamaika
Rum-Typ:	Spiced
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Canerock Rum aus dem französischen Cognachaus Maison Ferrand, also von den Machern des Plantation Rums ist ein authentischer Jamaika-Rum, der mit delikaten Aromen gewürzt wurde. Nach seiner Destillation bei Clarendon auf Jamaika reift er anschließend in Fässern aus amerikanischer Weißeiche für bis zu 3 Jahre – ein Teil davon sogar bis zu 5 oder 10 Jahre. 10 bis 15 Prozent der Spirituose erhält ein Finish in PX-Sherryfässern. Die Würze erhält er durch eine Infusion aus Vanilleschoten, Kokosnussfleisch, Ingwer aus Jamaika und weiteren Gewürzen. Farbe: Bernstein. Duft: Reiche Aromen von Vanille und Kaffeebohnen, sowie feinem Gebäck, dunkler Schokolade und Kokosnuss. Geschmack: Am Anfang intensive Noten nach süßem Karamell, gefolgt von leichter Würze und Rosinen. Nachklang: Würzig und lange nachklingend nach Piment und delikatem Eichenholz. Fazit: Jamaika trifft edle Gewürze – die lange Entwicklungszeit hat sich gelohnt und das Terroir der Insel geht eine „spicige“ Verbindung ein, die sich im Rumglas sehr lecker macht.

Destillerie Info

Canerock

Rum aus dem französischen Cognac-Haus „Maison Ferrand“ ist immer etwas Besonderes. Über drei Jahre entwickelte das Team vom Plantation Rum an der perfekten Rezeptur für Spiced Rum, also eine gewürzte Spirituose. Ziel war es, authentisch im Geschmack zu sein und den Geist und das Terroir seines Herkunftslandes Jamaika wiederzugeben. So entstand nach zahlreichen Versuchen und mit viel Leidenschaft die neue Marke „Canerock Rum“. Zwei legendäre Destillen auf Jamaika spielen dabei die Hauptrollen: die Long Pond Distillery und die Clarendon Distillery, die beide traditionellen Jamaika-Rum herstellen und ihr ganzes Wissen und ihre Erfahrung dabei einfließen ließen. So wird der Rum zunächst sowohl im Colomn-Still als auch im Pot Still-Verfahren dort destilliert und reift anschließend bis zu drei Jahre in Fässern aus amerikanische Weißeiche. Um noch mehr Komplexität zu erhalten, lässt man einen kleinen Teil des Rums sogar fünf bis zehn Jahre reifen oder gibt ihm ein Finish in ehemaligen Pedro-Ximenez-Sherryfässern. Anschließend werden nur die feinsten Zutaten, wie zum Beispiel Vanilleschoten aus Madagaskar, karibisches Kokosnussfleisch oder delikate Gewürze wie Ingwer direkt aus Jamaika für die Aromatisierung in Form einer Infusion verwendet. So entsteht der Canerock – ein

authentischer Jamaika-Rum als feiner Spiced-Rum mit außergewöhnlich reichhaltigem, würzigem Bouquet.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2023-02-05
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Rum schimmert rotgold im Glas. Die Nase nimmt Aromen von Vanille, Frucht und feinen Kaffee wahr. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Vanillearomen, Karamellaromen und Schokolade. Das Mundgefühl erinnert an Likör. Fein und rund erfüllt der Rum den Mundraum. Der Nachklang ist langanhaltend und süß

Autor:	Frank E
Datum:	2023-01-15
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Farbe: Bernstein Hell Duft: zum Anfang steigt mir ein etwas säuerlicher Geruch in die Nase, dann aber sehr schnell die Süße wie ein Bonbon. dann Vanille Frucht und Schokolade. Geschmack: Vanille kommt sofort, Rosinen, dann leicht Kokos und dann auf einmal eine leichte Schärfe vom Ingwer, Toll die Schärfe passt genau zu dem Zeitpunkt da rein. Mit Schokolade: Fast kein Alkohol mehr spürbar, die Aromen treten in den Hintergrund. Vollmilch Schoki. Nachklang: Etwas Holz, die Schärfe vom Ingwer hält sich, Schöner Spiced Rum eigentlich fast ein Likör, aber doch zu Empfehlen. grad die Hintergründige Schärfe vom Ingwer gefällt mir sehr gut.
