



Bristol Reserve Rum of Barbados 2011 / 2022



| | |
|--------------|---------------------|
| ArtNr.: | 20835 |
| Preis: | 88,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 47,0 % |
| Alter: | 11 Jahre |
| Destillerie: | Bristol Classic Rum |
| Land: | Barbados |
| Shop-: | --- |
| Bewertung: | |

Beschreibung

Der „Bristol Barbados Rum 2011/2022“ kommt aus der preisgekrönten Foursquare Distillery und ist ein harmonischer typischer Vertreter des Inselparadieses Barbados. Beide Destillationsverfahren, also sowohl Pot Still, als auch Column Still kamen dabei zum Einsatz und nach sechs Jahren Reifezeit in Fässern aus amerikanische Weißeiche wurde der Barbados Rum nach Großbritannien verschifft. Dort durfte er im kontinentalen Klima weitere fünf Jahre reifen bevor er ohne Kaltfiltrierung mit 47% Vol. abgefüllt wurde.

Farbe: Blasses Gold.

Duft: Fruchtige Noten.

Geschmack: Sehr vollmundig und weich mit Aromen von tropischen Früchten und feinen Eichenholznoten.

Nachklang: Ausbalanciert und angenehm lange anhaltend.

Fazit: Die 47% Alkoholvolumen sind bei diesem Bristol Rum harmonisch eingebunden und der feine Tropfen aus Barbados verschafft dem Genießer ein perfektes und ausbalanciertes Geschmackserlebnis.

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.

