



Monymusk Plantation Classic Gold 5YO



ArtNr.:	11603
Preis:	32,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	5 Jahre
Destillerie:	Monymusk Plantation Rum - Jamaika
Land:	Jamaika
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	3.5 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Der „Monymusk Plantation Classic Gold Rum“ wird in der Clarendon Destille auf Jamaika aus Melasse hergestellt. Dieser Rum durfte rund fünf Jahre in ausgewählten ex-Bourbon-Fässern aus amerikanischer Weißeiche heranreifen, bevor er als Blend mehrerer Destillate in die schönen Flaschen abgefüllt wurde. Das Ergebnis aus der Vermählung leichterer Column Still und etwas schwereren Pot Still Rums ist ein eleganter, aromatischer Tropfen. Farbe: Dunkler Bernstein. Duft: Eine fruchtige Süße steigt sofort in die Nase und lässt einen von der Karibik träumen. Geschmack: Gut ausbalanciert und mit angenehmen floralen Aromen. Man schmeckt Banane und Trockenfrüchte und darüber hinaus eine angenehme Würze nach getoastetem Eichenholz. Nachklang: Sehr weich und lange anhaltend. Fazit: Ein typischer Jamaikaner, der aufgrund seiner verschiedenen Rumstile sehr ausgewogen ist.

Destillerie Info

Monymusk Plantation Rum - Jamaika

Die Rummarke Monymusk aus dem karibischen Jamaika gibt es bereits seit den frühen 1800er Jahren. Die Insel ist in verschiedene Gemeinden eingeteilt und in Clarendon befindet sich seit 1655 eine der ältesten Zuckerrohrplantagen auf Jamaika, wo seit 1808 auch der Monymusk Rum seinen Ursprung hat. In traditionellen jamaikanischen Brennblasen wurde dort der Rum aus Melasse hergestellt und ist für seinen kräftigen und auch süßen Geschmack bekannt. Heutzutage wird er allerdings von der Clarendon Distillery unter der Verantwortung der Firma National Rums of Jamaica Limited gemacht. Im teilweise etwas unüberschaubaren internationalen Spirituosenbusiness finden bekanntlich ständig Unternehmens-Zusammenführungen statt und Anteile dieser Firma gehören dem Konzern-Riesen Diageo. Man munkelt sogar, dass der Captain Morgan Rum für den europäischen Markt ebenfalls aus der Clarendon Destillerie kommt. Mittlerweile kommen die Destillate von dort aus zwei verschiedenen Brennkesseln und das macht den speziellen Reiz des Monymusk Rums aus. Die Mischung aus leichtem und schwerem Körper verleiht diesem großartigen karibischen Rum seinen besonderen Charakter. Ein weiteres interessantes Detail ist auch, dass die Monymusk Destille für Besucher geöffnet ist, wo man den Herstellungsprozess begutachten und sich in einem kleinen dazugehörigen Museum über die Geschichte informieren kann.



Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M
Datum: 2023-09-25
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Der Rum schimmert in einem leckeren milden Bernsteinton im Glas. Bereits beim Einschenken steigen die Aromen des Topfens in die Nase. Aromen von tropischen Früchten, feiner Süße und milden Gewürzen. Die Nase wirkt mild und ausgeglichen. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Gewürze, Frucht, und Tabak. Ich habe den Eindruck etwas rauchiges mischt sich bei. Das Mundgefühl ist zu Beginn kräftig mit einem schnellen Übergang zu einem milden Gefühl. Der Abgang ist lange wärmend, Tabak und Holzaromen dominieren. Heute habe ich eine Premiere! Ich habe dem Rum einen Topfen Wasser hinzugefügt. Tabak und Räucheraromen kommen sehr deutlich zur Geltung.

Autor: Elke H
Datum: 2023-08-07
Bewertung: 3 von 5 Sternen
Kommentar: Ein Tester aus der Clubaussendung 2/23. Leider weicht mein Geschmackseindruck diesmal komplett von der Beschreibung ab. Die Farbe würde ich als Bernstein beschreiben. Der Duft ist karamellig-schokoladig süß, ich vernehme keine Fruchtnoten. Der erste Geschmackseindruck ist scharf-alkoholisch, dann kommt direkt eine kräftig-bittere Holznote. Das Mundgefühl ist kantig, der Nachklang mittellang und trocken. Habe gerade nachgelesen - Lagerung über mehrere Jahre in Ex-Bourbon-Fässern ... Ja, das glaube ich sofort und das schmeckt man auch. Hätte ich eine große Flasche davon, würde ich ihn wohl mit Cola mixen. Pur ist er mir zu kantig. Entspricht nicht meinem persönlichen Geschmack, aber er hat ganz sicher sein Publikum!
