William Hinton Rum 6 Anos

ArtNr.:	11607
Preis:	50,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	6 Jahre
Destillerie:	William Hinton Rum - Madeira
Land:	Madeira
Rum-Typ:	Virgin Cane Honey
Shop-Bewertung:	3.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der **William Hinton Rum aus Madeira „6 anos“** stammt wie der Name schon sagt von der Blumeninsel Madeira, die beste Voraussetzungen für den Zuckerrohranbau hat. Im Stile eines Rhum Agricole wurde er aus dem frisch gepressten Saft des Zuckerrohres hergestellt, und nicht aus Melasse wie meist üblich. Dieser 6-jährige Rum der Marke mit der langen geschichtlichen Vergangenheit ist die Signature Edition des Hauses, und nicht wie die anderen Abfüllungen limitiert. Die sechs Jahre lange Reifezeit in Eichenfässern hat ihm zu seiner wunderbaren Farbe und seinem Geschmack verholfen.

Farbe: Dunkler Bernstein.

Duft: Man riecht nussige Noten, begleitet von Aromen nach Eichenholz.

Geschmack: Im Mund gesellen sich Noten nach Früchten dazu und ergänzen die Nuss- und Holzaromen. Insgesamt sehr gut ausbalanciert mit einer feinen Süße und einer leichten Säure.

Nachklang: Würzig und lange anhaltend.

Fazit: Dieser Rum aus dem außergewöhnlichen Herkunftsland Madeira / Portugal ist ein echter Geheimtipp, der Spaß im Glas macht – sowohl pur als auch in einem Rum-Cocktail.

Destillerie Info

William Hinton Rum - Madeira

Es ist immer wieder überraschend und spannend, wo auf der Welt überall Zuckerrohr angebaut und Rum destilliert wird. So zum Beispiel auch 950 km südwestlich von Lissabon – mitten im Atlantik – auf der Blumeninsel Madeira. Die portugiesische Insel mit ihrer Hauptstadt Funchal ist nicht nur als Geburtsstätte des weltberühmten Fußballers Ronaldo bekannt, sondern mit ihrem vulkanischen Ursprung auch perfekt geeignet für den Zuckerrohranabau. Die Geschichtsbücher berichten, dass bereits Heinrich der Seefahrer im Jahr 1425, also 6 Jahre nach der „Entdeckung“ der Insel für die Einführung von Zuckerrohrsetzlingen aus Sizilien verantwortlich war. Das milde Klima Madeiras und die perfekt zur Sonne ausgerichteten Hänge im Süden sowie deren einzigartige Bewässerung durch moderne Kanalisationsrinnen und wasserbetriebene Mühlen sind ideale Voraussetzungen. Urkundlich erwähnt ist die älteste bekannte Herstellung vom damals „Aguardente“ genannten Brand im Jahr 1649 protokolliert. Der Engländer **William Hinton** ließ sich dort nieder und gründete 1845 ein modernes Familienunternehmen mit gleichem Namen. Sein Sohn Harry Hinton brachte die Industrie mittels Dampfmaschinen in Gang, die „Engenho do Hinton“ genannt wurden und bei der Destillation eine große Rolle spielten. Anfang des 20. Jahrhunderts waren dort bereits 230 Arbeiter beschäftigt, die über 600 Tonnen Zuckerrohr innerhalb von 24 Stunden verarbeiten konnten. Der frischgepresste Saft, genannt auch „Garapa“ war für seine hohe Reinheit bekannt und wurde nach seiner Fermentation und Destillation ein „Madeira Agricola Rum“, also ein Rum im Stil eines Rhum Agricoles. Heutzutage kann man leider nur noch den alten Schornstein der ehemaligen Torreão-Fabrik bewundern. Seit 2006 sind nun die Erben der Familie Hinton für die Wiedergeburt von **„Engenho Novo de Madeira“** verantwortlich und es wird zunehmend wieder mehr Zuckerrohr auf der Insel angebaut. Man verwendet für die Destillation eine über hundert Jahre alte Brenn-Kolonne, die restauriert wurde und konzentriert sich sowohl auf den regionalen Markt als auch den globalen Erfolg von Rum aus Madeira.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Elke H
Datum:	2023-11-12
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Der vor mir stehende Drink hat die Farbe von ganz dunklem Bernstein. Im Duft schwingen geröstete Haselnüsse mit, ganz deutlich Eichenholz und auch eine Portwein- oder Sherrynote. Ungewöhnlich. Beim ersten Nippen dominiert die Holznote, gefolgt von einer feinen Säure. Das ändert sich im Verlauf für mich leider nicht. Die in der Beschreibung angekündigte Süße kann ich nicht finden. Schade. Der Nachklang ist würzig mit einer deutlichen Bitternote. Leider nicht mein Fall.