Plantation Fiji Islands 2004



ArtNr.:	20360
Preis:	69,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	50,0 %
Destillerie:	Plantation Rum
Land:	Fidschi
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der bekannte Rum-Abfüller Plantation aus dem Cognac-Gebiet Frankreichs bringt aus besonderen Rumländern gerne eine „One Time Limited Edition“ heraus, die den Charakter des Herkunftslandes ganz typisch wiedergibt und nur sehr begrenzt verfügbar ist. Hier bei der „Plantation Rum Fiji Islands 2004 One Time Limited Edition“ handelt es sich um eine großartige, stark limitierte Abfüllung aus der Republik Fidschi im Südpazifik. Seinen Ursprung hat der Rum in der Rum Company of Fiji Islands und nach einer langen bis zu 5-tägigen Fermentationsphase wurde dieser aus Melasse im Colomn-Still-Verfahren destilliert. Für lange 17 Jahre durfte er in Ruhe in ex-Bourbon-Fässern heranreifen, bis er im französischen Maison Ferrand noch einmal ein 2-jähriges Finish in ex-Cognac-Fässern erhielt. Am Ende wurde er ohne Zuckerbeigabe mit kräftigen 50,3% Trinkstärke in seine wunderschönen Flaschen gefüllt. Farbe: Heller Bernstein. Duft: Intensives Bouquet nach Kaffee, Vanille und Karamell begleitet von fruchtigen Noten nach Pfirsich, Orangenschale und Bananen. Geschmack: Angenehm frisch im Gaumen mit einer leicht öligen Textur schmeckt er nach Qittten, Zitrusfrüchten und Kokosnüssen, begleitet von einer leichten Zimtnote. Nachklang: Langanhaltendes Finish nach rauchiger Melasse, Mandeln und Kakao und Äpfeln und Kirschen. Fazit: Wieder eine gelungene Plantation-Abfüllung von den Fiji Islands aus dem Hause Maison Ferrand – ein echter Leckerbissen für Rum-Genießer!

Destillerie Info

Plantation Rum

Ein Cognac-Haus aus Frankreich schreibt die absolute Erfolgsgeschichte mit Rum aus der Karibik und Feinschmecker geraten bei dem Namen „Plantation Rum“ ins Schwärmen. Hinter all dem steht mit großer Leidenschaft und unermüdlichem Engagement der Unternehmer Alexandre Gabriel der sich der Perfektion dieser Spirituose verschrieben hat. Von ihm stammt der Ausspruch „man pflegt einen Rum, wie man ein Kind pflegt!“. 1989 übernahm er das renommierte Cognac-Haus „Maison Ferrand“ in der französischen Charente. Als Rum-Destillen seine ex-Cognacfässer zur Reifung von Rum in die Karibik bestellten hatte er selbst die Idee, die Auswirkungen der Aromen von Cognac auf Rum auszuprobieren und ihn auf diese Weise zu veredeln. So durchkämmte er auf zahlreichen Reisen die entlegensten Inseln der Karibik, immer auf der Suche nach den besten und handwerklichsten Rums. Mit dem Ziel, der

jeweiligen Kultur und Region des Destillates gerecht zu werden reifen diese dann im sogenannten „Double Aging“-Verfahren heran. Zunächst in der authentischen tropischen Umgebung und im Anschluss daran noch weiter im „Continental Maturing“, das heißt in zwei verschiedenen Klimazonen und zwei Holzfass-Arten. Man kann bei seinen Premium-Spirituosen von absoluten „Grand Crus des Rums“ sprechen. Alexandre Gabriel hat sich in dreißig Jahren ein äußerst engagiertes weltweites Vertriebsnetz mit vielen Partnern aufgebaut und bringt auf jeder Reise, von jeder Insel neue Entdeckungen mit. Oft sind es Brennereien, die nur im kleineren Stil agieren oder sogar schon geschlossen sind und als Eigentümer der West Indies Rum Distillery, der Clarendon Distillery und der Long Pond Distillery ist die Versorgung der beiden großen Terroirs – Barbados und Jamaika, dauerhaft gesichert. Plantation Rum berücksichtigt bei seiner Wahl traditionelle Brennmethoden und hochwertige Rohstoffe. Es handelt sich dabei stets meist um Single Cask Abfüllungen, die nur in stark limitierter Stückzahl erhältlich sind und die durch ihr charakteristisches Bastgeflecht eine schöne Wiedererkennung haben. Alexandre Gabriel erwarb sich durch sein Wissen, seine Perfektion und seine Neugier großen Respekt in der Branche, wurde mit zahlreichen Awards und als „Blender des Jahres“ ausgezeichnet und ist heute Präsident und Eigentümer von Maison Ferrand. Das Spirituosenhaus konzentriert sich aktuell auf Plantation Rum, auf Ferrand Cognac und Citadelle Gin – alles authentische Marken, die ihr jeweiliges Terroir, also ihre regionale Herkunft perfekt widerspiegeln und Genießer in Verzückung geraten lassen.