Plantation Rum Sealander



ArtNr.:	20362
Preis:	35,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Plantation Rum
Land:	Barbados
Rum-Typ:	Blend
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der „Plantation Rum Sealander“ aus dem französischen Cognac-Haus Maison Ferrand stimmt uns mit dem Slogan „three origins, three oceans, one rum“ auf den Genuss ein. Wir haben es hier also mit einem Blend zu tun, der aus mehreren berühmten Rum-Herkunftsländern stammt. Tradition aus Barbados trifft auf feinen Rum aus Mauritius von Saint Aubin und noch auf Rum von den Fidschi-Inseln. Gemeint sind also mit den drei Ozeanen der Atlantik, der Indische Ozean und der Südpazifik und es treffen auch die verschiedenen Destillationsstile Pot Still und Colomn Still aufeinander. Eine gelungene Melange von Melasse-Rum und Rhum Agricole, welche zunächst jeweils im Ursprungsland tropisch reifte und im Cognac in Frankreich nachgereift und vermählt wurde. Farbe: Dunkles Gold. Duft: Der erste Eindruck ist fruchtig und reichhaltig, nach Stachelbeeren, Birne und Quitten duftend und insgesamt sehr sanft der Nase und es gesellen sich Melasse und Rauch später hinzu. Geschmack: Vielschichtig und kraftvoll am Gaumen mit Noten nach Kokosmakronen, Vanille und würzigen Früchten begleitet von Aromen nach gebrannten Mandeln und gut balancierten Holztönen. Nachklang: Lange anhaltend, würzig und mit herber Süße nach getrockneten Bananen bleibt er lange am Gaumen in Erinnerung. Fazit: Ein sehr geschmeidiger Rum, der bereits als Aperitif mundet und auch zum Ausklang eines schönen Abends gut schmeckt – exotisch und für den puren Genuss!

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.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2024-02-20
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Rum schimmert in einem dunklen Gold im Glas. Rotgolden macht der Tropfen Lust auf die Verköstigung. Im Glas duftet der Rum nach Kokos, Quitten und süßen Früchten. Die Nase ist weich und rund. Ein sehr leckerer Duft. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Aromen von Kokos, Würze, feine Vanille und zarten Holztönen. Das Mundgefühl ist ausgewogen und sehr angenehm. Eine unaufdringliche Wärme steigt auf. Der Nachklang ist lange und angenehm. Eine feinherber Ton übernimmt den Gaumen.