Plantation Rum Black Cask 2023 Barbados-Venezuela



ArtNr.:	20363
Preis:	29,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Plantation Rum
Land:	Barbados
Rum-Typ:	Blend
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Die „Black Cask“ Serie von Plantation wird von Maison Ferrand mit dem „2023 Barbados / Venezuela“ mittlerweile zum neunten Mal aufgelegt und bringt dem Rum-Genießer immer unlimitierte, preislich sehr attraktive und leckere Tropfen in das Rumglas. Mit dieser Ausgabe haben wir es mit einem Mix aus Pot Still und Colomn Still Rum der West Indies Rum Distillery aus Barbados zu tun und einem Colomn Still Rum der Destilería Sofa aus Venezuela – beide auf der Basis von Melasse. Diese reiften jeweils in ihren Ursprungsländern für mehrere Jahre tropisch heran, bevor sie nach Frankreich kamen. Dort vermählte man sie und verpasste dem Blend ein Finish in kleinen, extrem stark ausgebrannten Cognac-Fässern. Farbe: Kräftig bernsteinfarben. Duft: In der Nase zunächst intensive und fruchtige Noten nach Äpfeln, Bananen und Zitrusfrüchten, die dann von feinen Vanille-, Kaffee- und Kokosaromen ergänzt werden. Geschmack: Im Geschmack wird der Rum dann von Aromen nach Pflaumenkuchen, holzigen Noten und Tonkabohne erweitert. Nachklang: Würzig und lange auf der Zunge verweilend. Fazit: Eine würdige und gelungene Fortsetzung der Black Cask Serie von Plantation, die uns Rum-Genießer mit auf die Reise in die Karibik nimmt!

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:	2025-11-24
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Rum leuchtet bernsteinfarben in einem kräftigen Ton im Glas. Die Nase nimmt Aromen von Vanille, feiner Kokos, Zitrus und viel Frucht wahr. Der erste Geschmackseindruck ist überragend. Die Noten der Nase folgen dem Gaumen. Wieder viel Frucht, Zitrus, eine angenehme Süße. Das Mundgefühl ist angenehme weich. Der Nachklang ist etwas würziger als es der Gaumen vermuten lässt. Ein gelungener Rum.