Phraya Elements Premium Craft



ArtNr.:	11648
Preis:	29,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Phraya - Thailand
Land:	Thailand
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Der thailändische Phraya Elements Rum wird im Einklang mit den vier Elementen Erde, Wasser, Feuer und Luft hergestellt und sein Herzstück bildet dabei Melasse, die aus dem hochwertigen Zuckerrohr aus Kanchanaburi gewonnen wird. In diesem Anbaugebiet ist die Natur noch sehr gut erhalten und die Böden äußert fruchtbar. Der Rum reift nach seiner Destillation in ausgebrannten ex-Bourbon-Fässern heran und lagert dabei in tiefen kühlen Räumen neben den Lagunen des Ta Chin-Flusses. Farbe: Bernstein. Duft: In der Nase empfängt den Genießer ein blumiges Bukett nach Vanille, Toffee, Honig und Butterscotch mit einem Hauch Ingwer. Geschmack: Auch auf der Zunge verwöhnen die Aromen wie in der Nase bereits: Butterscotch, Karamell und Vanille mit einer leichten Honigsüße. Nachklang: Warm und lange im Gaumen verweilend nach cremiger Vanille, feinen Gewürzen und einer Süße nach Karamell. Fazit: Ein absoluter Premium-Rum aus dem Königreich Thailand, der mit seinen reichhaltigen und lebendigen Aromen überzeugt und pur oder in hochwertigen Cocktails genossen wird.

Destillerie Info

Phraya - Thailand

Getreu nach den altorientalischen Lehren und Philosophien, dass jede Materie ihren Ursprung aus der Verschmelzung von unterschiedlichen Grund-Elementen hat, wird auch der aufregende Phraya-Rum der Sangsom Distillery aus Thailand in der Provinz Nakhon Pathom hergestellt. Basierend auf den Elementen Feuer, Wasser, Erde und Luft nennt sich die Marke, die bereits zahlreiche Awards auf Spirituosen-Wettbewerben erhielt auch „Phraya-Elements-Rum“. Das thailändische Wort „Phraya“ bezieht sich auf einen Titel, der vom König nur für hochverdiente und außergewöhnliche Personen verliehen wurde. Die vier Elemente sind für die Herstellung des Rums gleichsam wie vier Säulen: die Erde in Zentral-Thailand ist extrem fruchtbar und optimal für den Anbau von hochwertigem Zuckerrohr, das ausbalancierte und weiche Wasser für die Destillation wird aus dem Ta-Chin-Fluss gewonnen, mit Feuer werden die Reifungs-Fässer ausgebrannt, um die Aromen aus dem Holz zu lösen und die Luft und Ruhe gibt man dem Rum, um langsam zu reifen. Die Art der Reifetechnik wurde dabei speziell für den Lagerort in der Nähe der feucht-warmen Lagunen entwickelt. In vier Meter tiefen Lagerhallen reift der Rum an diesem außergewöhnlichen Lagunenort besonders kühl und besonders langsam heran und

erhält auf diese Art und Weise seine hohe Qualität.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2025-03-07
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Flasche in denen der Rum geliefert wird trifft meinen Geschmack. Im Glas schimmert der Rum in einen rotgoldenen Ton. Der Duft im Glas erinnert an Aromen von Vanille, Kaffee und Honig. Der erste Geschmackseindruck wird dominiert von Karamell, gefolgt von einer feinen Note Vanille. Das Mundgefühl ist überraschend weich. Ein Hauch Schärfe mischt sich unter. Der Nachklang bleibt mit einer Vanillenote lange am Gaumen. Gewürze spielen mit.