Bellamy`s Reserve Rum French Antilles Pear Cask Finish



ArtNr.:	11677
Preis:	45,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Bellamy`s Reserve Rum
Land:	Französische Antillen
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Diese Bellamy`s Rum Abfüllung ist ein Rum zu 100 % aus frischem Zuckerrohrsaft. Er reifte für 4 Jahre auf den Französischen Antillen in gebrauchten Bourbon Fässern, wurde dann nach Deutschland verschifft und erhielt noch ein 1-3 monatiges Finish in 225 l Fässern aus Birnenholz, was dem Rum seinen besonderen fruchtigen Einschlag nach Birnen verleiht. Farbe: Rötliches Bernstein. Duft: Reife getrocknete Früchte, Holz, frisches Zuckerrohr. Geschmack: Die intensiven Eindrücke aus der Nase setzen sich 1:1 im Geschmack fort. Nachklang: Fruchtig und lang am Gaumen anhaltend.

Destillerie Info

Bellamy`s Reserve Rum
Mit Bellamy`s Reserve Rum in seinen markant geformten Flaschen holst Du Dir einen guten Freund, einen „bel ami“ in´s Haus. Der Namensgeber dieser „small-batch-Rums“ ist Samuel Bellamy, einer der erfolgreichsten Karibik-Freibeuter aller Zeiten. Zum Piraten wurde er, um zu Geld und Ansehen zu gelangen und so seine unerreichbare Liebe zu heiraten. Tragischerweise sank sein Schiff „Whydah“ im April 1717 in direkter Nähe zu seiner Angebeteten und er konnte seinen Reichtum und seine Liebe nicht mehr genießen. Die deutsche Firma Perola steht als unabhängiger Abfüller hinter den Produkten mit dem schönen Namen „Bellamy`s Reserve Rum“. Jeder Rum kommt aus einem „Small-Batch“, welches nur in limitierter Stückzahl erhältlich ist und ein Unikat darstellt. Die erste Abfüllung von Bellamy`s war ein nachgereifter Rum aus Barbados, jedoch darf man sich auch auf edle Abfüllungen aus Süd-oder Mittelamerika oder auf andere karibische Herkunftsländer freuen. Oft sind es multi-nationale Blends, die in besonderen Fässern veredelt wurden und durch eine längere Reifezeit einen unnachahmlichen Charakter bekommen. Wer ist nicht gespannt auf einen Rum mit „Rye-Cask Finish“ oder auf die Besonderheit bei Bellamy`s, feine Rums noch einmal in ganz außergewöhnlichen Rumfässern nachzureifen? Quasi ein Rum mit speziellem „Rum-Cask Finish! Deshalb solltest Du Bellamy`s Rum auf jeden Fall pur probieren, um das jeweilige Geschmacksprofil voll auszukosten. Aktuell in der Produktrange ist zum Beispiel ein 12 Jahre alter Rum aus El Salvador, ein Herkunftsland was auf jeden Fall unsere ganz besondere Aufmerksamkeit verdient. Neun Monate fand die Nachreifung in einem Pedro Ximénez Sherry Fass statt und das rötlich schimmernde Ergebnis verleiht ihm ein wunderbar

weiches Gefühl im Mund. Die schön gestalteten Etiketten mit der markanten Pirateneule und die attraktive Geschenkpackung erzählen dem Rum-Genießer alle Details zur Vorgeschichte und Herkunft des Inhaltes und laden zu einer Eroberungsfahrt ein.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2024-09-21
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Rum schimmert mit einem ansehnlichen braun-rötlichen Ton im Glas. Die Nase nimmt zarte Holzaromen wahr, feine Fruchtnoten und Zuckerrohr. Der erste Geschmackseindruck wird dominiert von Bourbonaromen, gefolgt von Zuckerrohr. Am Gaumen sind die süßen Fruchtaromen aus der Nase nicht mehr wahrzunehmen. Das Mundgefühl ist angenehm. Würzig und eine leichte Schärfe. Der Nachklang ist unspektakulär. Würzaromen bleiben lange am Gaumen