



Bristol Carribbean Collection



ArtNr.: 20814
Preis: 27,90 EUR

Inhalt: 0.7 l
Alkohol VOL: 40,0 %
Destillerie: Bristol Classic Rum
Land: Trinidad und Tobago
Rum-Typ: Melasse
Shop-Bewertung: 4 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser besondere Blend aus verschiedenen Demerara-Rums wurde von erfahrenen Blendmastern gemischt, um den hohen Ansprüchen eines Rums der Bristol Serie gerecht zu werden. Farbe: Dunkler Goldton. Duft: Mild, Noten von Toffee und karamelisiertem Zucker. Geschmack: Süß, würzig, gebranntem Zucker und Toffee. Nachklang: Würzig-süß, lebendig. Fazit: Der Bristol Caribbean Collection Rum eignet sich sehr gut zum Mixen, aber auch zum reinen Genuß.

Destillerie Info

Bristol Classic Rum

Unter Rum-Kennern auf der ganzen Welt bekannt und geschätzt ist der unabhängige Abfüller Bristol Spirits, mit Firmensitz in Bristol im Vereinigten Königreich Großbritannien. Der Bristol Classic Rum hat deshalb weltweite Anerkennung gefunden, weil die edlen Tropfen nur in stark limitierter Menge, manchmal sogar nur als eine einzige Fassabfüllung als unverfälschter Rum aus dem jeweiligen Herkunftsland abgefüllt werden. John Barrett, der Inhaber lebt für seine Mission, stets kleine Mengen interessanter, hochwertiger und unvermischter Rums zu entdecken, zu reifen und diese in ihrem natürlichen Zustand für Rumliebhaber auf der ganzen Welt auf den Markt zu bringen. Dabei wird die Reifung vor Ort von Bristol bevorzugt, aber wenn die Destillen nicht mehr existieren, wird der Rum bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit in den Privatkellern gelagert und reift dort zur Perfektion heran. Der Vorteil der heimischen Reifung ist eine kleinere Verdunstung, also einen geringeren „angels´share“ als bei der tropischen Lagerung. Viele der feinen Rums bei Bristol werden in speziell ausgewählten Fässern gereift, wobei man wie bei der Produktion von Whisky auf den besonderen Einfluss von Vor-Belegungen mit Portwein, Madeira, Bourbon oder Sherry setzt. Dem Rumliebhaber und -kenner eröffnen sich mit Bristol Rum eine beeindruckende Vielfalt an Rum mit ursprünglichem Charakter und unverfälschten Aromen und vor allem Geschmack.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Benny



Datum: 2013-12-04
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Die Herkunft Guyana ist deutlich zu schmecken. Eichenholznoten mit leicht angebranntem Karamell dominieren. Er ist lecker, kann aber mit einem typisch länger gereiften Guyana nicht mithalten. Dafür ist er für alle denen bisher Guyana zu bitter und zu intensiv war ein guter milder Einstieg.

