

DRINKS.

Plantation Rum Trinidad 2003 Vintage Edition 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100242
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Trinidad und Tobago
Region	Trinidad & Tobago
Abfüller	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Prés, 16130 ARS, Frankreich
Marke	Plantation Rum
Typ	Brauner Rum
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Jahre (ohne offizielle Alterskennzeichnung)
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	süß mit herben Noten, im Detail sind Honig, Pfirsich, Birne, Zitrusfrüchte, Tabak und Holz auszumachen.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Lagerung in Bourbonfässern in Trinidad, Finishing in Cognac-Fässern in Frankreich
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Das französische Unternehmen Maison Ferrand ist eigentlich auf Cognac spezialisiert. Da man jedoch immer wieder karibische Destillierien mit ehemaligen Cognac-Fässern belieferte, wurden erste Kontakte geknüpft. Als der Eigentümer, Alexandre Gabriel, bei einem Besuch in der Karibik zu einer Rum-Degustation eingeladen wurde, war er so begeistert von der Spirituose, dass er kurzerhand beschloss, die Plantation Rum Serie auf den Markt zu bringen. Die jeweiligen Plantation Rums werden stets im Anbaugebiet des Zuckerrohrs destilliert und die meiste Zeit auch dort gelagert, erfahren jedoch ein spezielles Finishing in den Kellergewölben von Maison Ferrand, wo sie mit dem Holz alter Cognac-Fässer Kontakt haben. Die Trinidad 2003 Vintage Edition hat eine 12-jährige Reifezeit hinter sich. Zunächst lagerte der Rum während acht Jahren in Bourbonfässern in Trinidad, danach ruhte er für weitere vier Jahre in den französischen Cognac-Fässern. Die Destillation fand in einer Vier-Kolonnen-Destille statt, weshalb der Rum generell eher leicht ist. Auf der Zunge wirkt der Trinidad 2003 Vintage Rum süß mit herben Noten, wobei man unweigerlich an Honig, Pfirsich, Birne, Zitrusfrüchte, Tabak und Holz denkt.