DRINKS.

Plantation Rum Original Dark 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100258
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Cognac
Abfüller	C. FERRAND 191 av. Général Leclerc 78220 Viroflay
Marke	Plantation Rum
Typ	Brauner Rum
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	in der Nase mit Pfefferkörnern, Nelken, Zimt, gebackenen Kirschen, Pflaumen, Melasse und waldigen Anklängen. Am Gaumen zunächst fruchtig mit Rosinen und getrockneter Ananas, dann würzig-pikant, mineralisch und relativ trocken.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus Barbados-Rum (1-3 Jahre) und Jamaica-Rum (10-15 Jahre) zusammengestellt; in Holzbottichen in Frankreich für drei bis sechs Monate nachgereift
Ehrungen	Rum & Cachaca Masterrrs (The Spirits Business) 2019: Master-MedailleSan Francisco World

	Spirits Competition 2018: Doppel-GoldWorld Spirits Awards 2018: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Beschreibung

Das französische Unternehmen "Cognac Ferrand" ist eigentlich auf Cognac spezialisiert. Da man jedoch immer wieder karibische Destillerien 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. Bei der Herstellung der Plantation Rums verzichtet man auf eine zentralisierte, industrielle Produktion: Destilliert wird direkt im Anbaugebiet des Zuckerrohrs.
Beim "Plantation Original Dark" handelt es sich um einen Premium-Blend aus Melasse Rums, die zunächst in ihren Herkunftsländern Barbados und Jamaica lagerten. In Barbados betrug die Reifezeit nur ein bis drei Jahre; in Jamaica hingegen ruhte der in Pot Stills gebrannte High Ester Rum zwischen zehn und 15 Jahre lang. Einmal geblendet, erhält der Rum anschliessend ein einzigartiges Finish in Frankreich: Dort harmonisiert er für drei bis sechs Monate in einem grossen Holzbottich in den Kellergewölben von Cognac Ferrand. Der zum Mixen prädestinierte Rum offenbart Noten von Pflaume, Banane und Vanille, die sich mit Tönen von Gewürznelken und Zimt vermählen.