

DRINKS.

Plantation Rum Guyana 2005 Old Reserve 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	702673
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Guyana
Abfüller	MAISON FERRAND, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près, 16130 ARS
Marke	Plantation Rum
Typ	Brauner Rum
Allergene	enthält Sulfite
Alter	9 Jahre
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit Noten von Mandeln, Rosinen und Feigen, rauchigem Torf, braunem Zucker und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	in einer originalen Double Pot Still aus Holz gebrannt, sieben Jahre lang in Bourbonfässern (Guayana) und zwei Jahre lang in Cognac-Fässern (Frankreich) gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Zusatzstoffe

Enthält Farbstoff

Beschreibung

Woran erkennt man einen Plantation Rum, abgesehen von dem verräterischen Schriftzug auf dem Flascheneikett? Zunächst einmal fällt der ausgebeulte Flaschenhals ins Auge, der normalerweise für Whiskymarken üblich ist. Dazu gesellen sich das schwarze Wachssiegel und das Logo, das mit etwas Fantasie einer blühenden Zuckerrohrpflanze vor dem Hintergrund einer aufgehenden Sonne ähnelt. Zuletzt weisen die historisch anmutenden Baskhülsen darauf hin, dass es sich um einen Vertreter des vielfach prämierten Plantation Rums handelt. Geschäftsmann Alexandre Gabriel hatte sich eigentlich dem Cognac verschrieben, als er 1989 eine geschäftliche Liaison mit einer französischen Winzerfamilie einging und die Maison Ferrand gründete. Schon bald war er drauf und dran, das Sortiment zu diversifizieren und baute während seiner Reisen wichtige Beziehungen zu karibischen Rumherstellern auf. Plantation Rum umfasst vier Serien: Die Vintage-Rums als Vertreter eines bestimmten Landes und eines bestimmten Jahrgangs, die Signature Blends, die Barklassiker für die Anfertigung von Cocktails und die Sondereditionen.

Der Guayana 2005 Vintage Rum wurde aus dem weltberühmten Demerara-Zuckerrohr hergestellt und in besagtem Jahr in der Port Morant-Destille gebrannt. Dies ist eine alte Double Wooden Pot Still von einer längst geschlossenen Rum-Brennerei und damit eine der letzten hölzernen Brennblasen der Welt. Der Rum reifte zunächst in seinem Heimatland für sieben Jahre in ex-Bourbonfässern, bevor er nach Frankreich verschifft und dort für weitere zwei Jahre in Cognacfässern gelagert wurde. Das recht ausgewogene Aroma bringt Noten von Mandeln, Rosinen und Feigen, rauchigem Torf, braunem Zucker und natürlich auch Vanille zu Tage.