DRINKS.

Planteray Overproof OFTD Rum 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70387525
Alkoholgehalt	69%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Barbados
Region	Bridgetown
Abfüller	Stade’s West Indies Rum Distillery, Bridgetown, Saint Michael, Barbados
Marke	planteray
Typ	Navy Rum
Anwendung	für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	In der Nase mit Aromen von Kaffee, Orangen, Pflaumen, Marmelade und Trüffeln. Am Gaumen zeigen sich Karamell, Schokolade, Vanille und Rosinen mit Anklängen von Zimt, Muskatnuss, Eichenholz, Melasse sowie ein wenig Rauch. Langer Abgang mit dunkler Schokolade, Gewürznelken und Karamell.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus Barbados-Rum (Twin Column Still / Pot Still), Jamaica-Rum (Pot Still) und Guyana-Rum (Port Mourant Still) zusammengestellt
Ehrungen	Spirits Business Rum and

	Cachaça Masters 2023 – Gold Bartenders Choice Awards 2023 – Best Global Product San Francisco World Spirits Competition 2023 – Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Beschreibung

Die Stade’s West Indies Rum Distillery wurde 1893 von George Stade gegründet, aus dessen Feder sowohl der Stade’s Rum als auch Planteray (ehemals Plantation) entstehen. Die Brennerei war eine der ersten, die für ihren sozialen sowie umweltbewussten Vorgang innerhalb des Produktionsprozesses zertifiziert wurde. Um die besten Zuckerrohr-Varianten anzubauen, arbeitet Stade’s mit der West Indies Sugar Cane Breeding Station zusammen - die ebenfalls die Harper Sugarcane Mill zur Gewinnung des Grundrohstoffs für Rum errichtet hat: Zuckerrohrsaft.
Um diesen Overproof Rum zu kreieren, tat sich Brennmeister Alexandre Gabriel mit sieben weiteren Rum-Kennern zusammen. Aus einer wochenlangen Kollaboration, die geheime Treffen, vergnügsame Momente, unzählige Verkostungen und ernste Diskussionen umfasste, entstand schliesslich der O.F.T.D. "Old Fashioned Traditional Dark" Rum. Es handelt sich um einen Verschnitt aus Guyana, Jamaica und Barbados Rums. Während die Barbados Rums sowohl in einer Twin Column Still als auch in einer Pot Still destilliert wurden, entstammt der typisch schwere Jamaica Rum einer Pot Still. Der Guyana Rum fand derweil seinen Ursprung in der berühmten hölzernen Port Mourant Destille. Der Rum schmeckt nach cremigem Karamell, Schokolade, Vanille, Zimt, Rosinen, Muskatnuss, Eichenholz, Molasse und ein wenig Rauch.