DRINKS.

Appleton Estate The Rum Master's Selection 3x20cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800019
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	60cl
Herkunftsland	Jamaika
Region	Nassau
Abfüller	Wray & Nephew Ltd, 234 Spanish Town Rd., Kingston, Jamaica
Marke	Appleton Estate
Typ	Brauner Rum
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	12 Years: mit Aromen von Eichenholz, Fruchtanklängen, Kakao, Molasse, Orangenschalen, Vanille und Kaffee. 8 Years: Am Gaumen Aromen flüssigen Honigs, gebrannten Mandeln, schokoladenüberzogenen Erdnüssen, geschmolzener Butter, Vanille, Orangenzeste und Gewürzen. Signature: Fruchtig mit mittlerer Süsse in der Nase. Am Gaumen zeigen sich Orangenzeste, getrocknete Aprikose, frischer Pfirsich, Molasse und Holz.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Der 12 Years wurde im Pot Still-Verfahren gebrannt und

	anschliessend in amerikanischen Weisseichen-Fässern gelagert. Der 8 Yeras ist aus verschiedenen Rums (Pot Still und Column Still, Mindestalter: acht Jahre) verschnitten.
Ehrungen	12 Years: San Francisco World Spirit Competition 2014: Doppel-GoldWorld Spirit Awards 2012: GoldWorld Spirit Awards 2011: Gold8 Years: San Francisco Spirits Competition 2020: GoldSignature: San Francisco World Spirit Competition 2014: GoldWorld Spirit Awards 2012: GoldWorld Spirit Awards 2011: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	im Umkarton

Beschreibung

Im Jahre 1749 wurde auf den Ländereien von Appleton in Jamaika erstmals Zuckerrohr für die Herstellung von Rum angebaut. Seit 1916 gehört Appleton zu Wray & Nephew. Das modernisierte Unternehmen bietet eine vielfältige Produktpalette, die unter Mixologen sehr beliebt ist. Appleton ist die Nummer 1 auf dem heimischen Markt und gleichzeitig der älteste Rumerzeuger Jamaikas. Die Destillerie liegt in dem äusserst fruchtbaren Nassau-Tal, in dem ein ideales Mikroklima für den Zuckerrohranbau und die Rumlagerung herrscht. Mittlerweile gehören der Brennerei rund 4'400 Hektar Land, auf denen jährlich über 200'000 Tonnen Zuckerrohr geerntet werden. Appleton Estate legt höchsten Wert auf Qualität - so gehört der Betrieb zu den seltenen, die eine eigene Küferei unterhalten. Auch die Hefekulturen werden selbst entwickelt. Und es gibt noch etwas, das Appleton Estate so besonders macht: Meister-Blenderin Joy Spence - eine der wenigen Frauen in der Rum-Industrie, die bereits seit 1981 hier angestellt ist.

In der Rum Masters Selection befinden sich 3 x 20 cl der besten Rums aus der Brennerei:
Appleton Estate 12 Years: Eine Mischung aus sorgfältig ausgewählten Fässern, die allesamt mindestens 12 Jahre lagerten. Wer sich mit Rum auskennt, der weiss, dass dies bereits eine beachtliche Alterszahl ist. Seine Mahagonifarbe und das reife Aroma mit Einflüssen von Holz sind darauf zurückzuführen.

Appleton Estate 8 Years Reserve Rum: Er kann vielseitig eingesetzt werden und 2019 anlässlich des 250-jährigen Jubiläums der Marke herausgebracht. Dieser Rum setzt sich aus Destillaten zusammen, die entweder der klassischen Brennsäule oder der traditionsreichen Brennblase entstammen.
Appleton Estate Signature Blend: Bernsteinfarben eignet er sich besonders gut als Zutat für klassische Cocktails und schnell zubereitete Longdrinks. Der Jamaika-Rum setzt sich aus 15 eigens hergestellten Rumsorten zusammen, die sich hinsichtlich Stil und Reifungsgrad voneinander unterscheiden. Müsste man ein Durchschnittsalter für diesen Blend angeben, wären es vier Jahre.