

# DRINKS.

## El Dorado Rum 3 Years 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	800746
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Guyana
Region	Demerara
Abfüller	Block 'A' Plantation Diamond East Bank, Demerara Guyana, South America
Marke	El Dorado Rum
Typ	Weisser Rum
Alter	Mind. 3 Jahre alt.
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Kokos und Puderzucker in der Nase, zu denen sich später leichte Zitrusnoten gesellen. Am Gaumen mit braunem Zucker, Kokos und Heunoten. Langer, süsser Abgang mit Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Blend von Rums aus den ehemaligen Stills von Enmore, den Coffey Stills aus der Diamond Distillery, aus den Port Mourant Double Wooden Pot Still und aus der Versailles Single Wooden Pot Still
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition, London



2012-15: Silber -  
HerausragendInternational  
Wine & Spirit  
Competition, London 2010  
& 2011: Silber

---

Zutaten                      Ein Zutatenverzeichnis ist nach  
Art. 16 Abs. 4 der  
VERORDNUNG (EU) Nr.  
1169/2011 nicht erforderlich.

## **Beschreibung**

Demerara ist das Gebiet am Demerara-Fluss in Guyana, einer traditionellen Zuckerrohr-Gegend. Im 17. Jahrhundert befand sich auf jeder kleinen Hacienda, in der Zucker extrahiert wurde, eine kleine Brennanlage, um aus der verbleibenden Melasse Rum zu brennen, der dann entweder in Guyana oder während der Atlantiküberfahrt in den Fässern heranreifte. Dieser Rum war für die Kapitäne der Segelschiffe eine existentielle Notwendigkeit, um ihren Matrosen die Überfahrt zu versüßen und Meutereien zu verhindern. 1670 formte sich unter den mehr als 200 Rumproduzenten der Plantagen eine Kooperative, um den Verkauf und Export zu regulieren. Dies ist der Ursprung von Demerara Distillers, welche heute auf der einzigen, verbleibenden Brennerei den Demerara Rum mit traditionellen Methoden, in den alten Brennblasen, aber vereint mit der modernsten Technik, herstellen. Der El Dorado 3 Years Old ist ein klarer, zweifach durch Aktivkohle gefilterter Rumblend, der dann für mindestens drei Jahre in alten Bourbon-Fässern reift.