

DRINKS.

Plantation Rum Barbados Vintage 2005 Edition 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407087
Alkoholgehalt	42.8%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Barbados
Region	Barbados
Abfüller	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Prés, 16130 ARS, Frankreich
Marke	Plantation Rum
Typ	Brauner Rum
Alter	13 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	duftet nach Banane, Mango, Ananas, Zimt, Kardamom und Curry. Schmeckt nach Nougat, Minzschokolade, Walnuss, kandierter Orange, Vanille und Biskuit-Gebäck.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	in der West Indies Rum Distillery gebrannt; elf Jahre in Bourbonfässern gelagert; zwei bis drei Jahre in Cognac-Fässern nachgereift
Ehrungen	The Rum and Cachaca Masters (The Spirits Business) 2019: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach



Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Zusatzstoffe

Enthält Farbstoff

Beschreibung

Die Insel Barbados ist für viele Dinge bekannt: Rihanna, Kreuzfahrtschiffe, das koloniale Bridgetown, britische Gepflogenheiten (die Insel gehört zum Commonwealth), alte Zuckerrohrplantagen und natürlich Rum. Zu den bekanntesten Brennereien auf der Insel gehören Foursquare, West Indies, Mount Gay und St. Nicholas Abbey. Immerhin gilt Barbados als die Wiege des Rums - da ist es nicht weiter verwunderlich, dass Barbados Rums hoch angesehen und stark nachgefragt sind. Das wissen auch die Connaissseure von Maison Ferrand und brachten einen Vintage Melasse Rum aus dem Jahr 2005 heraus, der in der West Indies Rum Distillery seinen Ursprung fand. Für den Rum wurden Destillate aus Pot Stills und Column Stills miteinander vereint. Nach elf langen Jahren in der tropischen Hitze verlagerte man den Rum schließlich von Barbados nach Frankreich, wo er weitere zwei bis drei Jahre in den hauseigenen Cognac-Fässern nachreifen durfte.