

DRINKS.

Plantation Xaymaca Extra Dry Rum 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408281
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Jamaika
Abfüller	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Prés 16130 Ars, France
Marke	Plantation Rum
Typ	Brauner Rum
Alter	2-4 Jahre
Anwendung	pur, on the rocks oder für einfache Drinks
Degustationsnotiz	in der Nase leicht rauchig und fleischig mit fruchtigen, herbalen sowie säuerlichen Noten, dazu Vanille, eingekochte Banane, Bitterorangenschale und reife Ananas. Am Gaumen trocken, blumig und fruchtig mit Rosenwasser, karamellisierten Äpfeln, Birnen, Aprikosen, weißen Trauben, Kokosmilch, Gewürzen, Nüssen und Brot.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Blend aus Double Retort Pot Still-Rums aus den Brennereien Clarendon und Long Pond; in Bourbonfässern gereift und in Frankreich in ex-Cognac-



Fässern nachgereift

Ehrungen	The Rum and Cachaca Masters (The Spirits Business) 2019: GoldRum XP Miami 2018: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Woran erkennt man einen Plantation Rum, abgesehen von dem verräterischen Schriftzug auf dem Flaschenetikett? 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 ähnlich sieht. Zuletzt weisen die historisch anmutenden Baskhüllen darauf hin, dass es sich um einen Vertreter des vielfach prämierten Plantation Rums handelt. Der Plantation Xaymaca Extra Dry ist ein jamaikanischer Pot Still Rum in seiner ursprünglichsten Form, der die typischen Noten von überreifer Banane und flambierter Ananas aufzeigt. Deshalb wählte Alexandre Gabriel für seine Kreation den Namen «Xaymaca» - so nämlich nannten die Ureinwohner Jamaicas ihre Insel, bevor die spanischen Kolonisten den Namen allmählich abwandelten. Alexandres Traum, einen 100%-igen Pot Still Blend zu erzeugen, folgte auf eine größere Investition: Immerhin erwarb man einen Anteil an den traditionellen Rum-Brennereien «Long Pond» und «Clarendon» und sicherte sich so Zugang zu den heute nur noch selten anzutreffenden Retort Stills, die bereits vor mehreren Jahrhunderten entwickelt wurden. Hierbei handelt es sich - vereinfacht gesagt - um zwei aneinander gereihte Pot Stills, die in nur einem einzigen Durchgang aus der fermentierten Melasse Rum entstehen lassen. Der High Ester Rum reift anschließend ein bis drei Jahre lang in Bourbonfässern, bevor er nach Frankreich verschifft wird und dort noch einmal zwölf Monate in ehemaligen Cognac-Fässern der Maison Ferrand verweilt.