DRINKS.

Plantation Rum Guatemala & Belize Gran Añejo 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700411
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Guatemala
Abfüller	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près, 16130 ARS, Frankreich
Marke	Plantation Rum
Typ	Brauner Rum
Alter	4 Jahre
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Noten von süsser Vanille mit Beiklängen von Holz und feinherbem Kakao. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	dreijährige Reifung in Guatemala und einjähriges Finishing in Frankreich, aus Molasse und einer Spur Zuckerrohrsaft
Ehrungen	Instil Drinks 2014: Gewinner der Kategorie "Golden Rum" Rum XPCompetition 2013: GoldRum XPCompetition 2012: Gold - Bester seiner KlassePremium Select Spirits International 2012: GoldDeutsches Rum Festival



	2013: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Beschreibung

Im Jahr 1989 begann eine früchtetragende Liaison zwischen Alexander Gabriel und dem Cognac-Haus Maison Ferrand. Während Gabriels Reisen durch die Karibik, auf der Suche nach herausstechenden Rums, die ihre Heimatländer Barbados, Jamaika, Trinidad, Guyana, St. Lucia, Panama und Nicaragua besonders gut repräsentieren, nahm die Geschichte der Marke Plantation Rum ihren Lauf. Das Besondere an den Spirituosen ist die Vorreifung in Bourbon-Fässern unter tropischen Klimabedingungen (aufgrund des hohen Engelsanteils, also der relativ starken Verdunstung, sollte die Lagerung nicht mehr als zehn Jahre andauern) und die Nachreifung in Cognac-Fässern unter kontinentalen Klimabedingungen in Frankreich. Seit mehr als zwanzig Jahren gibt sich Gabriel nun schon der Rumherstellung und des Blendings hin; seine Leistungen und die Qualität der Resultate blieben über die Jahre hinweg nicht unerkannt.
Der Plantation Rum Guatemala & Belize Gran Añejo ist ein Blend von zweierlei Herstellern und zweierlei Ländern. Nach einer viertägigen Fermentation und der traditionellen Destillation in Column Stills verbleibt der Rum drei Jahre lang in Guatemala, bevor er für das einjährige Finishing nach Frankreich verschifft wird. Die historisch anmutende Baskhülle ist das Markenzeichen der Plantation Rums.