

DRINKS.

Appleton Estate 21 Years Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	RAPY0700
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Jamaika
Region	Nassau
Abfüller	Wray & Nephew Ltd, 234 Spanish Town Rd., Kingston, Jamaica
Marke	Appleton Estate
Typ	Brauner Rum
Alter	21 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	florale und nussige Aromen, die einerseits von süßer Vanille und Kakao, andererseits von Rosinen sowie Orangenschalen begleitet werden. Gegen Ende hin sind Nugat, Orangen, Eichenholz und scharfer Pfeffer herauszuschmecken.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	In Column Stills und Pot Stills destilliert, in amerikanischen Weisseichenfässern gelagert, über Holzkohle gefiltert
Ehrungen	San Francisco World Spirit Competition 2014: Doppel-GoldWorld Spirits Awards



2011: Best in Category &
Spirit of the YearWorld Spirits
Awards 2011: Doppel-Gold

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

Beschreibung

Beim "Appleton Estate 21 Years" handelt es sich um einen würzig-milden Melasserum, der für mindestens 21 Jahre in traditionellen Eichenfässern aus Amerika lagerte – das ist für ein tropisches Destillat ausgesprochen lange, da die warmen Temperaturen den Reifeprozess intensivieren und beschleunigen.

Die Appleton Estate Destillerie im Nassau-Tal gehört zu den ältesten Rum-Erzeugern von ganz Jamaika. Seit 1749 kultiviert man auf ihren Ländereien Zuckerrohr. Mittlerweile gehören der Brennerei rund 4'400 Hektar Land, auf denen jährlich über 200'000 Tonnen Zuckerrohr geerntet werden. Dazu kommt eine eigene Küferei, die eine ideale Reifung des Rums in den Fässern gewährleistet.