



Plantation O.F.T.D. Overproof Dark Rum 69%

Rum - Allgemein

Wunderbar aromatischer Overproof-Rum-Blend.

0,7 Liter - Vol 69%

€ 35,57 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 24,90

Artikel: Plantation O.F.T.D. Overproof Dark Rum

Land: Guyana, Jamaika, Barbados

Rum-Typ: OFTD = Old Fashioned Traditional Dark

Alkohol: 69%

Charakteristik: Guyana Rum (1-2 Jahre in neuen und alten Eichenfässern gereift), Jamaica Rum (1-2 Jahre in alten und neuen Eichenfässern gereift) Jamaica Rum (14 Jahre in neuen Fässern gereift) Barbados Rum (2-5 Jahre in Bourbon-Fässern gereift) Das Cuvée lagerte noch ein paar Wochen in kleinen gebrauchten Cognac-Fässern aus französischer Eiche in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac.

Aroma: In der Nase intensive und sehr präzise Noten von Kaffee, Orangen, Pflaumen, Marmelade und Trüffel.

Geschmack: Voller Noten von Karamellcreme, Schokolade und Vanille. Darauf folgen Zimt, Muskatnuss, Rosine, Eiche und Melasse mit Rauchakzenten.

Abgang: Lang und anhaltend, mit dunkler Schokolade, Karamell und Nelken. Im leeren Glas bleiben Noten von brauner Rohrzuckermelasse, sowie Eiche und Pflaume.

Der Plantation O.F.T.D. Overproof Dark Rum ist eine Kreation von Ferrand Kellermeister Alexandre Gabriel sowie 6 weiteren Rum-Experten: Martin Cate, Jeff Berry, Paul McFayden, Paul McGee, Scott Schuder und David Wondrich.

Die Plantation Rum Collection bietet Ihnen erlesene und einzigartige Schätze der Karibik. Jeder Rum ist Ausdruck der unverwechselbar karibischen Aromen und Traditionen.

Die Brennmethoden sind je nach Plantage und Herkunftsland unterschiedlich. Die Destillation im "Brennkolben" lässt weiche, aromatische Rums entstehen, während "Säulenbrennapparate" leichte, elegante Rums hervorbringen.

Das frisch geschnittene Zuckerrohr der Plantage wird gepresst, um daraus den Saft zu gewinnen, der entweder zuerst sanft zu Melasse erhitzt wird oder direkt zu Zuckerrohrsaft, dem "vesou", fermentiert wird. Diese Zutaten kommen dann in die für das jeweilige Land traditionsmäßigen Brennapparate.

Nach der Destillation wird Plantation Rum zur Reife in kleine Eichenholzfässer umgefüllt, in denen zuvor Bourbon, Cognac oder Sherry lagen. Ein Verfahren, das den Rums ihren ganz besonderen und einzigartigen Charakter verleiht. Diese kostbaren Rums sind nur in limitierten Mengen, abhängig vom jeweiligen Jahrgang, erhältlich.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Karibik

Unternehmen: Cognac Ferrand

Anschrift: Château de Bonbonnet 24 Chemin Prés 16130 Ars France

Datenblatt : Plantation O.F.T.D. Overproof Dark Rum 69%

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.05.2024