



Plantation Guatemala & Belize Gran Anejo Rum

Rum - Guatemala

100 % Column Still Rum aus Zuckerrohr-Sirup gebrannt.

0,7 Liter - Vol 42%

Artikel: Plantation Guatemala & Belize Gran Añejo Rum

Land: Guatemala

Alter: 3 Jahre Fassreife in Guatemala 4 Monate Fassreife in Frankreich/Cognac

Alkohol: 42%

Farbe: Gelbgold mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Aroma: In der Nase stehen zunächst Vanillearomen im Vordergrund, zu denen sich feine Holz- und Kokosnoten gesellen und schließlich im Abgang noch ein Hauch Lakritz.

Geschmack: Ausgewogen, weich, rund und vollmundig.

Abgang: Elegante Länge mit Eindrücken von holzigen Vanillenoten.

Serviervorschläge: Dieser feine Rum ist am besten wie ein Cognac zu genießen.

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: Guatemala

Unternehmen: Cognac Ferrand

Anschrift: Château de Bonbonnet 24 Chemin Prés 16130 Ars France

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: 03.05.2024