



Plantation Barbados 2014 Muscat Rivesaltes Cask Finish Single Casks Bottled exclusively for Weinquelle

Rum - Barbados

Alter 14/23 - 0,7 Liter - Vol 48,1%

€ 78,50 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 54,95

Artikel: Plantation Barbados 2014 Muscat Rivesaltes Cask Finish Single Casks Bottled exclusively for Weinquelle

Land: Barbados

Rum-Typ: Single Cask Rum

Destille: West Indies Rum Distillery

Abfüller: Ferrand

Alter: 9 Jahre

Destilliert: 2014

Abgefüllt: 2023

Fass: 6 Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l) in tropischer Umgebung

Finish bei Maison Ferrand in kontinentaler Umgebung:

2 Jahr in ex-Ferrand Fässern (350 l)

1 Jahr in Muscat Rivesaltes Wein Fässern

Die Muscat-Rebe ist eine sehr hochwertige Rebe, die weltweit existiert und sehr alt ist. Weine der Muscat-Trauben zeichnen sich durch Süße und Würze aus.

Beschreibung: Destilliert aus Melasse in Pot und Column Still.

Esters : 87 g/hL AA

Volatile Compounds: 153 g/hL AA

Alkohol: 48,1%

Aroma: Balsamisch, Holz, Muscatterfinish ist schön wahrnehmbar, würzig-fruchtig und honigartig nach Akazie und Ginster mit Zitrusfrüchten, Aprikose, Tabak und Lakritze.

Geschmack: Nahezu malzige Süße, die Frucht tritt mehr in den Hintergrund, leichte Noten nach der Muscattraube. Reichhaltig und ölig nach Bienenwachs mit tropischen Früchten, Haselnuss und leichten Anisnoten.

Abgang: Rauchig und holzig mit gesalzenen Erdnüssen und Piment.

Gesamtflaschen: 306

Dosage: 8 g/l

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: Barbados

Unternehmen: Cognac Ferrand

Anschrift: Château de Bonbonnet 24, Chemin Prés 16130 Ars France

Weinquelle Lümann, 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: 17.10.2023