



Plantation Fiji Rum Vintage Edition 2009

Rum - Fiji

Jahrgang 2009 - 0,7 Liter - Vol 44,8%

Mit Farbstoff

€ 55,07 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 38,55

Artikel: Plantation Fiji Rum Vintage Edition 2009

Land: Fiji

Rum-Typ: Jahrgangs-Rum

Destille: South Pacific Distillery

Jahrgang 2009

Fass: Zunächst 7-jährige Lagerung in Fiji in Bourbon-Fässern (200 L). Anschließend lagerte der Rum in kleinen, gebrauchten Cognac-Fässern aus französischer Eiche (350 L) in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch weitere 24 Monate.

Alkohol: 44,8%

Charakteristik: Destilliert in Pot- und Column Stills. Hergestellt aus Melasse; mit einer Dosage von 0 g/l.

Farbe: Altes Gold

Aroma: Rundes und vielschichtiges Bouquet mit Noten von Butter, Karamell, Kakao und Ginger Ale. Auch fruchtige Eindrücke von Quitten und feine Haselnuss- und Kokosnuancen zeigen sich.

Geschmack: Intensive Aromen am Gaumen. Zunächst Kaktusfeigen, dann dezente Noten von Lack, Öl und Holz. Später zeigt er sich fruchtiger und würziger. Es entwickeln sich schöne Facetten von Bananen, Pekannüssen, Muskatnuss und Eichenholz.

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.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Fiji

Unternehmen: Cognac Ferrand

Anschrift: Château de Bonbonnet 24 Chemin Prés 16130 Ars France

