



## Plantation Original Dark Barbados & Jamaica 40%

Rum - Allgemein

0,7 Liter - Vol 40%

€ 21,29 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 14,90**

**Artikel:** Plantation Original Dark Barbados & Jamaica

**Land:** Barbados, Jamaika

**Destille:** Barbados: West Indies Rum Distillery (twin Column & Pot Still (1850 Batson)) Jamaica: Long Pond Distillery (Pot Still)

**Alkohol:** 40%

**Charakteristik:** Dieser Rum ist ein Blend aus 1-3 Jahre alten Rums von Barbados und alten High Ester-Rums aus Jamaica (10-15 Jahre alt). Der finale Blend lagerte dann für 3-6 Monate in kleinen gebrauchten Cognacfässern aus französischer Eiche in den kühlen Kellern von Chateau de Bonbonnet/Cognac.

**Farbe:** Gebranntes Orange

**Aroma:** Fruchtiges Bouquet, würzig und harmonisch mit Anklängen von schwarzen Pfefferkörnern, Nelken, Zimt, gebackenen Kirschen und Dörripflaumen. Später auch schwarzer Tee und Holz.

**Geschmack:** Zu Beginn wunderbar fruchtig mit Noten nach hellen Trauben und getrockneter Ananas. Im Verlauf zunehmend trockener und würziger mit Vanille und Pfeffer.

**Abgang:** Ein charmantes, würzig-süßes Finish.

**Serviervorschläge:** Zum Mixen von Cocktails; ein Dark n' Stormy Cocktail gelingt mit diesem Rum perfekt. Aber auch pur.

Der Plantation Original Dark Barbados & Jamaica wird aus Melasse hergestellt; mit einer Dosage von 15 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 lagerten. Ein Verfahren, das den Rums ihren ganz besonderen und einzigartigen Charakter verleiht.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Karibik

**Unternehmen:** Cognac Ferrand

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

## Datenblatt : Plantation Original Dark Barbados & Jamaica 40%

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.02.2021