



Planteray Mister Fogg Navy Rum N°2 55,7 %

Rum - Allgemein

Intensive Noten von Melasse, Zartbitterschokolade, Vanille, Gewürzen und Trockenfrüchten schaffen ein ausgewogenes Geschmacksprofil.

0,7 Liter - 55,7 % vol

€ 56,86 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 39,80

Artikel: Planteray Mister Fogg Navy Rum N°2

Land: Barbados, Trinidad, Guyana, Mauritius, Jamaika

Rum-Typ: Navy Rum

Destille: Barbados: St. James' West Indies Rum Distillery (34 % des Blends), Trinidad: Trinidad Distillers Ltd. (35 % des Blends), Guyana: Diamond Distillery (20 % des Blends), Mauritius: Saint Aubin (6 % des Blends), Jamaika: Long Pond und Clarendon Distillery (5 % des Blends)

Beschreibung: Rohstoff: Melasse und Zuckerrohrsaft (Mauritius component)

Fermentation: 2 Tage bis 3 Wochen

Destillation: Column und Pot Still blend

Alkohol: 55,7 % vol

Charakteristik: Mehrere Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern in den Ursprungsländern gelagert. Finish: In ehemaligen Bourbon-Fässern ausgebaut, erfährt dieser Rum im Südwesten Frankreichs eine weitere Veredelung – in gebrauchten Eichen-Fässern und offenen Holzbottichen mit intensiver Sauerstoffzufuhr. Das feuchte Klima der Cognac-Region unterstützt eine sanfte, komplexe Reifung.

Planteray Mister Fogg Navy Rum besticht durch intensive Noten von Melasse, Zartbitterschokolade, Vanille, Trockenfrüchten und Gewürzen, die ein ausgewogenes Geschmacksprofil schaffen.

Aroma: Eröffnet mit Noten von Trockenfrüchten, Orangenschale, Schokolade und Vanille, mit einem Abgang von Pflaume und Karamell.

Geschmack: Kräftige Noten von geräucherter Melasse und Karamell.

Abgang: Reife Früchte, sanfte Wärme und anhaltende Süße.

Serviervorschläge: Für puren Genuss oder Cocktails.

Dosage: 4,8 g/l

Michael Fogg, geboren 1934, kam 1952 während seines zweijährigen Wehrdienstes in der Royal Navy erstmals mit Rum in Berührung. Auf der HMS Indefatigable erhielt er täglich seine Rumration.

So begann seine Reise in die Tiefen der Rumgeschichte - er entdeckte Geschichten über Beschaffung, Blending und Traditionen, die Generationen von Seeleuten weltweit prägte.

Die Planteray 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 Planteray 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: Barbados, Trinidad, Guyana, Mauritius, Jamaika

Unternehmen: Cognac Ferrand

Anschrift: Château de Bonbonnet 24 Chemin Prés 16130 Ars France

Weinquelle Lüthmann OHG, 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: 28.04.2026