

Rum Plantation

Barbados 5 Years

Glänzendes Bernstein



Beschreibung:

Die Rums für diesen Blend reiften zunächst für 3-4 Jahre in Bourbon-Fässern in Barbados. Dann legte der Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche. Diese lagerten in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch für circa 1-2 Jahre.

Aromenprofil:

Zuerst üppige Backstubenaromen, insbesondere brauner Zucker, Honig, dunkles Karamell und gebrannte Mandeln, aber auch Pfeifentabak und gegrillte Marshmallows sind spürbar; nach Belüftung lassen sich pikante Noten von Bacon und Speck, dann Korinthen und Pflaumen. Die Aromen scheinen sich endlos weiterzuentwickeln. Kommt bittersüß an den Gaumen, ein bisschen wie karamellisierte Zwiebeln, dazu feine Toastnoten und Biskuit. Im weiteren Verlauf dominieren die Toast- und Röstnoten neben fruchtigen Anklängen von Backobst, leicht harzig. Im Finale bittersüß mit einem Hauch Schokolade.

Passt zu:

Temperatur:

Herkunftsland: Barbados

Alkoholgehalt: 40.0%

Artikelnummer: 07646--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rum Plantation

Barbados 5 Years

Herkunft: Barbados
Alkoholgehalt: 40.0%