

## Coruba 18 Jahre Rum



ArtNr.:	10145
Preis:	70,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	18 Jahre
Destillerie:	Coruba Rum
Land:	Jamaika
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	3.5 von 5 Sternen

### Beschreibung

Dieser Rum aus Jamaika reifte für mindestens 18 Jahre in kleinen Eichenfässern, bevor er von Hand abgefüllt wurde. Es handelt sich dabei um die gleiche Destille "Wray & Nephews" wie auch beim bekannteren Appleton.

**Abgefüllt in einer wunderschönen Karaffe.**

**Farbe:** Gold mit leuchtenden gelben Reflexen.

**Duft und Geschmack:** Sehr weich, mundfüllend, elegant, feine Anklänge von Vanille, Toffee und edlem Holz.

### Destillerie Info

#### Coruba Rum

Ein reiselustiger Kaufmann aus der Schweiz landete vor langer Zeit auf Jamaika und fand dort seine Liebe zum Rum. Nicht nur, dass er dort Zuckerrohr anbaute und daraus Rum brannte – nein, er führte ihn auch zuhause in Basel ein und gründete seine eigene „Compagnie Rhumerie de Bale“, kurz „Coruba“. Seit 1962 wird Coruba Rum heute von Wray & Nephews in Jamaika hergestellt, aber geblendet und abgefüllt wird immer noch in Basel. Traditionell wie in Jamaika üblich sowohl im Pot-Still, als auch im Colomn-Still destilliert reift er mindestens zwei Jahre in Eichenfässern bevor er im Solera-Verfahren, also durch stetiges Verblenden der Fässer vermählt wird.

### Aktuelle Bewertungen



Autor: Martin W.  
Datum: 2009-12-28  
Bewertung: 3 von 5 Sternen  
Kommentar: elegant, typischer jamaikaner wenn auch eher zart  
Aussehen: goldgelb  
Geruch: früchte, trockenobst, malaga, portwein  
Eindruck: mittlerer körper, weich, elegant, florale töne, holz  
Mundgefühl: rund, geschmeidig aber dennoch tannin vom faß, leichte bitterstoffe  
Nachklang: lang, kräutrig-grasig, leicht bitter unter der zunge  
Veränderung mit Zugabe von Wasser: -  
mit Zigarre: eher nicht. verliert selbst und auch dem smoke bekommt es nicht  
mit Schokolade: etwas zu heftig, vielleicht mit heller schokolade ?  
mit Dessert: klasse zu keks, shortbread oder plätzchen

---

