

Plantation Pineapple Rum



ArtNr.:	10898
Preis:	30,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Plantation Rum
Rum-Typ:	Spiced
Shop-Bewertung:	4.7 von 5 Sternen

Beschreibung

Zur Herstellung dieses Rums wird zunächst die Schale der Ananas in Plantation 3 Stars White eine Woche lang eingelegt. Anschließend erfolgt die Destillation des Mazerats in Pot Stills. Das Fruchtfleisch der Ananas lagert 3 Monate lang in Plantation Original Dark Rum. Dann wird ein Cuvée dieser beiden Rums für 3 Monate in Holzfässer gelegt.

Farbe: Bernstein.

Duft: Reife Ananas, Vanille, Holznoten, Grüne Banane.

Geschmack: Feine Holznoten mit opulenten Fruchtnoten von Ananas und Kirschen, geröstete Kokosnuss und Mandeln.

Nachklang: Lang und fruchtig anhaltend.

Fazit: Ein außergewöhnlich interessanter Rum mit einem duftigen Ananasbouquet.

Destillerie Info

Plantation Rum

Ein Cognac-Haus aus Frankreich schreibt die absolute Erfolgsgeschichte mit Rum aus der Karibik und Feinschmecker geraten bei dem Namen „Plantation Rum“ ins Schwärmen. Hinter all dem steht mit großer Leidenschaft und unermüdlichem Engagement der Unternehmer Alexandre Gabriel der sich der Perfektion dieser Spirituose verschrieben hat. Von ihm stammt der Ausspruch „man pflegt einen Rum, wie man ein Kind pflegt!“. 1989 übernahm er das renommierte Cognac-Haus „Maison Ferrand“ in der französischen Charente. Als Rum-Destillen seine ex-Cognacfässer zur Reifung von Rum in die Karibik bestellten hatte er selbst die Idee, die Auswirkungen der Aromen von Cognac auf Rum auszuprobieren und ihn auf diese Weise zu veredeln. So durchkämmte er auf zahlreichen Reisen die entlegensten Inseln der Karibik, immer auf der Suche nach den besten und handwerklichsten Rums. Mit dem Ziel, der



jeweiligen Kultur und Region des Destillates gerecht zu werden reifen diese dann im sogenannten „Double Aging“-Verfahren heran. Zunächst in der authentischen tropischen Umgebung und im Anschluss daran noch weiter im „Continental Maturing“, das heißt in zwei verschiedenen Klimazonen und zwei Holzfass-Arten. Man kann bei seinen Premium-Spirituosen von absoluten „Grand Crus des Rums“ sprechen. Alexandre Gabriel hat sich in dreißig Jahren ein äußerst engagiertes weltweites Vertriebsnetz mit vielen Partnern aufgebaut und bringt auf jeder Reise, von jeder Insel neue Entdeckungen mit. Oft sind es Brennereien, die nur im kleineren Stil agieren oder sogar schon geschlossen sind und als Eigentümer der West Indies Rum Distillery, der Clarendon Distillery und der Long Pond Distillery ist die Versorgung der beiden großen Terroirs – Barbados und Jamaika, dauerhaft gesichert. Plantation Rum berücksichtigt bei seiner Wahl traditionelle Brennmethoden und hochwertige Rohstoffe. Es handelt sich dabei stets meist um Single Cask Abfüllungen, die nur in stark limitierter Stückzahl erhältlich sind und die durch ihr charakteristisches Bastgeflecht eine schöne Wiedererkennung haben. Alexandre Gabriel erwarb sich durch sein Wissen, seine Perfektion und seine Neugier großen Respekt in der Branche, wurde mit zahlreichen Awards und als „Blender des Jahres“ ausgezeichnet und ist heute Präsident und Eigentümer von Maison Ferrand. Das Spirituosenhaus konzentriert sich aktuell auf Plantation Rum, auf Ferrand Cognac und Citadelle Gin – alles authentische Marken, die ihr jeweiliges Terroir, also ihre regionale Herkunft perfekt widerspiegeln und Genießer in Verückung geraten lassen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Sebastian A
Datum:	2019-06-12
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Auf Grund der Rezensionen hatte ich große Erwartungen, die nur zum Teil erfüllt wurden. Duft: beim Öffnen der Flasche wird man mit dem gewohnten Duft einer Ananas begrüßt Geschmack: die Ananas findet sich auch im Geschmack wieder, verleiht dem ganzen eine sehr fruchtige Note. 1 Stern Abzug gibts jedoch für den brennenden Abgang, spätestens hier ist der Ananasgeschmack verschwunden...Schade. Es wird dazu reichen, die Flasche zu leeren, als Dauergast in der Bar ist es nicht genug...