



The Real McCoy 12 YO



ArtNr.:	10936
Preis:	49,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	The Real McCoy - Barbados
Land:	Barbados
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Die Entstehung des Real MacCoy Rums basiert auf der Geschichte des Alkoholschmugglers Captain Bill MacCoy, zu Zeiten der Prohibition. Er begann um 1920 Rum aus der Karibik nach New York zu schmuggeln und achtete immer darauf seine Ware nicht mit Wasser oder sonstigen künstlichen Produkten zu strecken. Dadurch wurde er bekannt als "The Real MacCoy".

In Anlehnung an diese Tradition werden alle Rums dieser Serie ohne Zugabe von Zucker oder sonstigen Produkten zur Geschmacksveränderung hergestellt und in Ex-Bourbon Fässern zwischen 3 und 12 Jahren gelagert.

Farbe: Mahagoni.

Duft: Eichenholz, Melasse, Datteln, getrocknete Früchte.

Geschmack: Eichenfass, dunkle Schokolade, leichte Rauchnoten, nussig .

Nachklang: Mild und lange anhaltend.

Fazit: Ein authentischer, ehrlicher Barbados Rum der 12 Jahre im Fass gelagert wurde und durch seine Weichheit und Würze überzeugt.

Destillerie Info

The Real McCoy - Barbados

Bill McCoy war in den 20er-Jahren während der Prohibition ein echter Pionier, was Spirituosen betrifft und nach ihm ist der vielfach ausgezeichnete „The Real McCoy Rum“ benannt. McCoy segelte damals mit einem Boot voller Rum strikt außerhalb der verbotenen Drei-Meilen-Zone vor New York und



versorgte dabei sehr clever als „schwimmender Schnapsladen“ die Amerikaner mit Spirituosen. Seinen guten Ruf verschaffte er sich, weil er den Alkohol nie verdünnte, verfälschte oder gar mit gefährlichen Zusätzen versah und daher wurde sein Rum der „echte“ - also „the real“ McCoy genannt. Der Gründer der heutigen Marke, Bailey Pryor entdeckte seine Geschichte im Fernsehen und reiste nach Barbados, wo er Richard Seale kennenlernte, den Master Distiller der Foursquare Distillery. Gemeinsam entwickelten Sie einen klassischen Barbados Rum nach den strengen Vorgaben des Namensgebers Bill McCoy: kein zugesetzter Zucker, keine künstlichen Aromen und eine Produktion in Kombination aus Potstills und Column-Stills nur in kleinen Chargen. Hergestellt wird der „Real McCoy“ nachhaltig und traditionell in der Foursquare Destille und reift danach volle drei, fünf oder zwölf Jahre tropisch in ausgebrannten Fässern aus amerikanischer Eiche. Die Verdünnung auf Trinkstärke erfolgt mit dem reinen Quellwasser der Insel Barbados und „The Real McCoy“ setzt sich dabei vorbildlich für die Erhaltung des maritimen Erbes und der Umwelt ein.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Thomas W
Datum: 2018-07-30
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Das ist ein Top-Rum ohne Zucker und anderen Zusätzen (außer Farbe). Mit diesem Rum kann man nichts falsch machen. Rosinen, dunkle Schokolade, Vanille, Karamell, Eiche durch die 12 Jahre auf Barbados. Würde diese Rum jedem dieser sg Premium-Rums wie Zacapa, Botucal etc. vorziehen! Auch oder gerade als Einsteiger. Mit diesem hier wird man nicht auf eine falsche Fährte gelockt durch Zucker, Vanillin, Glycerin, sondern bekommt echten Rum ins Glas :-)