

Bristol Reserve Rum of Haiti 2004/2016



ArtNr.:	20828
Preis:	100,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Bristol Classic Rum
Land:	Haiti
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

Destilliert in Double Pot Stills im Jahr 2004 von der „Soci te du Rhum Barbancourt“ wurde der „**Bristol Reserve Rum of Haiti**“. Dann wurde er 2010 nach England gebracht und in amerikanische Eichenf sser gef llt und reifte dort weitere 6 Jahre in den kühlen, dunklen Kellern bei Bristol Classic Rum. Seine Abfüllung erfolgt im Jahr 2016 ohne Zugabe von Zucker oder Farbstoff und so finden wir den unverfälschten Rumstil Haitis vor.

Farbe: Dunkles Gold.

Duft: Sanfte und fruchtige Aromen.

Geschmack: Gut ausbalancierte Noten von tropischen Früchten, würzigem Holz und gut eingebundenem Alkohol.

Nachklang: Langanhaltend und ausgewogen.

Fazit: Ein eleganter Vertreter der Insel Haiti, der den Rum-Genießer mit auf diese exotische Insel nimmt.

Destillerie Info

Bristol Classic Rum

Unter Rum-Kennern auf der ganzen Welt bekannt und gesch tzt ist der unabhängige Abfüller Bristol



Spirits, mit Firmensitz in Bristol im Vereinigten Königreich Großbritannien. Der Bristol Classic Rum hat deshalb weltweite Anerkennung gefunden, weil die edlen Tropfen nur in stark limitierter Menge, manchmal sogar nur als eine einzige Fassabfüllung als unverfälschter Rum aus dem jeweiligen Herkunftsland abgefüllt werden. John Barrett, der Inhaber lebt für seine Mission, stets kleine Mengen interessanter, hochwertiger und unvermischter Rums zu entdecken, zu reifen und diese in ihrem natürlichen Zustand für Rumliebhaber auf der ganzen Welt auf den Markt zu bringen. Dabei wird die Reifung vor Ort von Bristol bevorzugt, aber wenn die Destillen nicht mehr existieren, wird der Rum bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit in den Privatkellern gelagert und reift dort zur Perfektion heran. Der Vorteil der heimischen Reifung ist eine kleinere Verdunstung, also einen geringeren „angels´share“ als bei der tropischen Lagerung. Viele der feinen Rums bei Bristol werden in speziell ausgewählten Fässern gereift, wobei man wie bei der Produktion von Whisky auf den besonderen Einfluss von Vor-Belegungen mit Portwein, Madeira, Bourbon oder Sherry setzt. Dem Rumliebhaber und -kenner eröffnen sich mit Bristol Rum eine beeindruckende Vielfalt an Rum mit ursprünglichem Charakter und unverfälschten Aromen und vor allem Geschmack.

