



Rum Plantation XO 70 cl



1 Bild

Artikelnummer 101746

Produktmerkmale

Der weiche und zugängliche Rum Plantation XO stammt aus der Karibik und wird aus Zuckerrohrmelasse hergestellt. Der Cuvée besteht aus Rums verschiedener Altersstufen, welche vorab 8 bis 15 Jahre ausschliesslich in Bourbon-Fässern reifen. Anschliessend wird der Rum für weitere Jahre in feuchten und teils in trockenen Kellern gelagert. Dazu werden unterschiedlich stark ausgebrannte Bourbonfässer und Cognacfässer als auch neue Eichenfässer genutzt. Dieser Alterungsprozess wird "double aging" genannt und ist eine beliebte Art zur Veredelung erstklassiger Whiskys. Diese gekonnten Reifung verleiht dem preisgekrönten Extra Old Barbados Rum die fruchtige Intensität und Ausgewogenheit.

In der Nase ist dieser Rum aus Barbados intensiv fruchtig mit herrlichem Aromamix von Bananen, Aprikosen, Vanille und Toast. Im Gaumen macht sich eine nicht minder spektakuläre Aromafülle breit: Intensiv und gefällig, sehr ausgewogen, weich und sanft, mit Geschmack von Vanille, reifen Bananen, Zuckerrohr, Kokos, Dörrobst und einem Hauch von Kaffee, Tabak und Gewürzen. Der vollmundige Abgang ist langanhaltend, herrlich cremig und geschmeidig, begleitet von angenehmer Frische.

Der waldhonig- bis kupferfarbige Melasse Rum Plantation XO ist bei Rumkennern sehr beliebt, ist aber aufgrund der Zugänglichkeit und Weichheit trotz seiner Komplexität auch ideal für Einsteiger geeignet.

Für diesen hochwertigen Rum empfehlen wir eine Trinktemperatur von 19 - 20 °C, so dass sich das volle Geschmacksspektrum optimal entfalten kann. Der edle Rum wird am besten pur, in Tumblergläsern oder Rumgläsern (nach oben zulaufend) genossen. Hochwertiger Rum passt zu jeder Jahreszeit und wird gerne an kalten Winterabenden vor dem Kamin als auch an warmen Sommerabenden genossen.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)