





Rum Planteray Stiggins Fancy Smoky Formula

Kategorie Rum

Land Barbados

Region

Produzent Plantation

Klassifikation

Traubensorte

Inhalt 70 cl

Jahrgang

Artikelnummer 11595



Vinifikation / Ausbau

Für seine neueste Limited Edition stattete Alexandre Gabriel, Master Blender für Plantation Rum, den Plantation Pineapple Stiggins' Fancy mit einem Torfrauch liefernden Finish aus.

Wie gewohnt dreht sich alles um die Queen Victoria Ananas. Die Basis, der originale Plantation Pineapple Stiggins' Fancy, fügt sich aus einem Mazerat, angelegt mit dem Fruchtfleisch der Ananas im Plantation Original Dark, und einem Destillat, gewonnen aus im Plantation 3 Stars mazerierten Ananasschalen, zusammen.

Sobald vermählt, kam die Spirituose nun zusätzlich für vier bis sechs Monate in Fässer, in denen der getorfte Single Malt Irish Whiskey der Teeling Whiskey Distillery reifen durfte. Abgefüllt wurde schliesslich mit einem Alkoholvolumen von 40 Prozent. Wahrscheinlich, aber bisher unbelegt, ist eine Süssung.

Wie viele Flaschen von der Limited Edition existieren, ist nicht bekannt. Die Kooperation zwischen Plantation und Teeling begann bereits vor wenigen Jahren, als Fässer gegenseitig die Besitzer wechselten. Die Teeling Whiskey Company veröffentlichte 2019 eine in Ex-Plantation-Rumfässern gefinishte Sonderedition im Rahmen ihrer "Small Batch Collaborations -Serie vornehmlich für den französischen Markt.

Charakter

Die offiziellen Tasting-Notes versprechen ein äusserst reichhaltiges und köstliches Bouquet. Rauchige Noten und Aromen von tropischen Früchten, Ananas, Zitrusschalen sollen sich beeindruckend mit einem Hauch von trockenem Torf vereinen. Am Gaumen sei der Plantation Pineapple Stiggins' Fancy Smoky Formula angenehm und facettenreich strukturiert, mit Anklängen von reifen Bananen, Ananas und Gewürzen. Diese Spezialität verabschiede sich harmonisch mit einem rauchigen Abgang.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen