

DRINKS.

English Harbour Port Cask Finish Batch 2 Rum GB 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70127
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Antigua und Barbuda
Region	Antigua
Abfüller	Antigua Distillery Ltd., PO Box 149, Friars Hill Road, St. John's, Antigua, West Indies
Marke	English Harbour
Typ	Brauner Rum
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	schmeckt nach Waldbeeren, getrockneten Pflaumen, Zitruschalen, Mandeln, Ingwer, schwarzem Pfeffer, Tabakblättern und etwas Leder.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	mehrmonatiges Finishing in Portweinfässern; ohne Farbzusätze; nicht kühlfiltriert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



Beschreibung

English Harbour ist der Name einer 700 Einwohner zählenden Siedlung und eines bedeutenden karibischen Naturhafens auf Antigua. Es wäre allerdings ein Trugschluss, zu glauben, dass inmitten dieser tropischen Postkartenidylle der gleichnamige Rum hergestellt wird. Stattdessen befindet sich die Antigua Distillery in der schnell erreichten Hauptstadt St. John's. Seit dem 17. Jahrhundert war Antigua ein Hotspot der Zuckerproduktion, welche jedoch von afrikanischen Sklavenarbeitern abhängig war. Als Grossbritannien die Sklaverei abschaffte und portugiesische Immigranten keinen Gefallen an der schweren Feldarbeit fanden, erlebte die Zucker- und Rumindustrie einen abrupten Niedergang. Immerhin öffneten im 19. Jahrhundert vielerlei "Rum Shops" ihr Tore, in denen selbst kreierte Blends aus importierten Destillaten offeriert wurden. 1929 taten sich sechs solcher Rum Shop-Besitzer und ein weiterer Unternehmer zusammen, um die Antigua Distillery zu gründen. Allerdings führte man erst 1994 die Marke English Harbour ein. Die benötigte Molasse für den Rum kommt immer noch von ausserhalb; die Destillation findet in einer dreisäuligen John Dore-Column Still aus Kupfer statt, welche die anfangs noch vorhandene Pot Still vor langer Zeit abgelöst hat.

Der English Harbour Port Cask Finish Rum wird in limitierten Chargen produziert. Der anfangs in Weisseichenfässern gereifte Rum verbleibt zur abschliessenden Veredelung drei bis sechs Monate lang in alten Portweinfässern. Wer den Tropfen aufmerksam verkostet, kann die dezenten Aromen aus dem Holzfass - u.a. Trockenfrüchte, Waldbeeren und Mandeln - herausschmecken.