

DRINKS.

El Dorado Rum 25 Years Old 1997 Vintage Limited Edition 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	REDV0700
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Guyana
Abfüller	Block 'A' Plantation Diamond East Bank, Demerara Guyana, South America
Marke	El Dorado Rum
Typ	Brauner Rum
Alter	25 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	süßer Geschmack mit getrockneten Früchten, Karamell, Leder, Tabak, gerösteten Mandeln, Schokolade, Zimt, Nelken und Muskatnuss.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus verschiedenen Einzelrums von 1997 zusammengestellt; zweijährige Harmonisierungsphase im Fass
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition, London 2006: Silber & Bester seiner Klasse
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Zusatzstoffe

Enthält Farbstoff

Beschreibung

Das Land Guyana in Südamerika kann auf eine lange Tradition in der Rum-Produktion zurückblicken. Einst beherbergte der kleine Staat Hunderte von Destillieren, die als Nebenprodukt der Zuckerproduktion entstanden und überwiegend für die Kolonialherren Rum produzierten. Die aufkommende Konkurrenz durch die Zuckerrübe in Europa bedeutete jedoch den Niedergang der Zuckerindustrie. Immer mehr Destillieren mussten schliessen und heute wird in Guyana nur noch von den Demerara Distillers Rum produziert. Diese dürfen allerdings auf eine Vielzahl von ehemaligen Brennanlagen zurückgreifen, wie die einzigartige hölzerne Coffey Still mit Baujahr 1880. Der El Dorado Rum 25 Years ist die älteste und luxuriöseste Edition im Portfolio der Marke. Die Destillation der Einzelrums fand 1997 statt, wobei man alle drei historischen Destillen von Demerara heranzog: Die Wooden Coffey Still von Enmore, die Wooden Pot Still von Port Mourant und die metallene French Savalle Still von Uitvlugt. Bis zur Abfüllung im Jahr 2022 - zwei Jahre zuvor fand bereits die Vermählung der einzelnen Komponenten statt - verbrachte der Rum ganze 25 Jahre im Fass. Durch das karibisch-tropische Klima in Guyana entsprechen jene 25 Jahre einem noch längeren Zeitraum im kühlen Europa, sodass es der Rum laut Hersteller mit den ältesten Cognacs aufnehmen kann. Die tiefe Bernsteinfarbe sowie der süsse, fruchtige und aromatisch-würzige Geschmack sind die besten Zeugen davon. Die Präsentation in einem edlen Dekanter mit Glasstopper verrät ebenfalls, dass es sich hier um etwas ganz Aussergewöhnliches handelt.