



JAMAICA 33 JAHRE CASK STRENGTH | SINGLE CASK

Destillerie: Hampden

Alkoholgehalt: 54,1 % Vol. – 700 ml

BESCHREIBUNG

Die Hampden Destillerie ist eine Institution in Jamaika, die für ihren schweren, mit aromatischen Estern geladenen Rum bekannt ist. Das ist das Ergebnis einer sehr langen Gärung mit heimischen Hefen und insbesondere einer Produktion in Kupferkesseln. Zusätzlich wird die alte Technik von Dunder's Rum verwendet. Die Gärtanks sind aus Zedernholz und die Gärung wird nicht thermisch kontrolliert. Diese Destillerie produziert starken Ester-Rum mit eigener Typizität und starker Macht im Mund.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Nase: typisch jamaikanisch und sehr aromatisch mit Noten von reifen Bananen, Vanille und Johannisbeeren

Geschmack: der Rum ist extrem aromatisch und sehr kraftvoll und behält doch einen raffinierten und süßen Ausdruck. Einige Noten von reifen Bananen, gesalzene Mandeln und Vanille sowie getrocknete Aprikosen

Nachklang: sehr aromatisch und fleischig mit einer großen und angenehmer Note von süß-würziger Banane

DIE FAKTEN

Destilliert im: Dezember 1983 | Abgefüllt im: Oktober 2016

Alter: 33 Jahre | Destillerie: Hampden

Inhalt: 0,7 Liter | Alkoholgehalt: 54,1 % Vol.

Cask Strength | Fassstärke

Limitierte Edition von 250 Flaschen



Hongkong Edition