



BRISTOL CLASSIC RUM

Informationshandbuch



Die Entdeckung der weltweit feinsten Rums

iss. 1

info@classicrum.com www.classicrum.com



Willkommen

Herzlich willkommen zu diesem Informationshandbuch, das von Bristol Spirits Ltd., dem Hersteller der Marke Bristol Classic Rum, zusammengestellt wurde.

Wir produzieren limitierte Auflagen, manchmal sogar nur Einzelfassabfüllungen (single cask). Unsere köstlichen, unverfälschten Rums bieten eine enorme Vielfalt an Stilen, die es zu entdecken gibt. Damit haben wir weltweite Anerkennung erlangt. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Rums jenseits der Massenprodukte.

Für ihre „small batch“ (kleine Chargen) -Produktion bezieht Bristol Spirits Ltd. Spirituosen von ausgewählten Destillieren, die sowohl in Column- als auch in Pot-Stills destillieren. Dadurch entstehen Rums mit einer beeindruckenden Bandbreite an Charakter, Länge, Aromen, Farben und vor allem einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis.

Nach sorgfältiger Reifung wird der Bristol Classic Rum mit einem vergleichsweise hohen Alkoholgehalt zwischen 43 % und 47 % abgefüllt. Dieser Alkoholgehalt gilt in der Branche als optimal, um feine

Spirituosen zu verkosten und zu genießen. Viele unserer Rums haben eine spezielle Reifephase in ausgewählten Fässern erfahren, die von den Vorzügen verschiedener Holzarten, wie von ehemaligen Portwein- und Madeirafässern, Ex-Bourbon-Weißbucheinfässern und neuem französischem Eichenholz, profitieren. Mit diesem Handbuch möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in die Welt des Rums und seine aufwendige Herstellung bieten. Es ist ein solch umfangreiches Thema, dass auch wir jeden Tag dazulernen.





Inhaltsverzeichnis

Die Geschichte – Bristol Spirits Ltd.	4
Eine Rumübersicht – Wo alles begann	5
Eine Rumübersicht – Womit alles begann	6
Die Herstellung von Rum – Schneiden von Zuckerrohr	7
Die Herstellung von Rum – Verarbeitung – Erste Stufe der Rumproduktion	8
Die Herstellung von Rum – Fermentation – Zweite Stufe der Rumproduktion	9
Die Herstellung von Rum – Destillation – Dritte Stufe der Rumproduktion	10
Die Herstellung von Rum – Reifung – Endphase	12
Caroni Geschichten – Eine kurze Geschichte	16
Caroni Geschichten – Die einzigartige Reifung des Caroni-Rums in Großbritannien	17
Caroni Geschichten – Die Legende von Johns erstem Besuch bei Caroni	18
Vorbereitung für eine Verkostung – Die Grundlagen	19
Caribbean Collection	20
Mauritius White Cane Juice	21
Bristol Black Spiced Spirit Drink	22
Trinidad 8 Years Old – TDL	23
Venezuela 12 Years Old – Destileria Sofa	24
Dominican Republic 2013 – Maderia Wood Finish	25
Barbados 2011 – Foursquare	26
Jamaica 2011 – Clarendon Estate	27
Panama 2010 – Column Still	28
Fiji 2010 – Column Still	29
Guyana Port Mourant 2010 – Double Wooden Pot Still	30
Mauritius Labourdonnais 2010 – Cognac Wood maturation	31
Jamaica 2009 – DOK from Trelawney County	32
Belize 2006 – Travellers Distillery	33
Haiti 2004 – Société du Rhum Barbancourt	34
Nicaragua 2004 – American Oak Maturation	35
Cuban 2003 Reserve – Distilleria de Sancti Spiritus	36
Jamaica 1997 – Clarendon Estate	37
Trinidad Caroni 1998 – Classic Heavy Type Rum	38
Guyana Port Mourant 1990 – Port Finish	39



BRISTOL
CLASSIC RUM

Die Geschichte



Bristol Spirits Ltd.

John Barrett, der Managing Director von Bristol Spirits Ltd, begann seine beeindruckende Karriere im Familiengetränkeunternehmen in Bristol, einer Stadt im Westen Englands mit einer langen Tradition im Import und Export von Weinen und Spirituosen. Später gründete John die Bristol Brandy Company, die schließlich an Hine Cognac verkauft wurde, damals Teil des renommierten französischen LVMH-Konzerns.

Im Jahr 1993 gründete John Bristol Spirits Ltd., ein Unternehmen, das sich auf Spirituosen spezialisierte, die in Holzfässern in Großbritannien reifen. In den feuchten und kühlen Kellern wurden zahlreiche Fässer mit Cognac, Armagnac, Scotch Whisky und Rum gelagert, um in dieser einzigartigen Umgebung langsam zu reifen, bevor sie abgefüllt wurden. Sobald John sich für fertige Fässer entschied, wurden die Spirituosen schonend und mit minimaler Behandlung abgefüllt, um ihre natürliche Qualität und ihren einzigartigen Stil zu betonen.



In den letzten zwei Jahrzehnten hat sich die Auswahl von Bristol Classic Rum als führender unabhängiger Abfüller auf den Weltmärkten einen Namen gemacht und bietet wahren Rumliebhabern eine umfangreiche Auswahl der besten Rumsorten. Die Kollektion umfasst Rums unterschiedlichen Alters aus verschiedenen Ländern und Rumproduktionsgebieten weltweit. John reist viel und gibt Meisterkurse für Fachleute und Rum-Enthusiasten, um diese wunderbaren Spirituosen zu präsentieren. Während seiner Reisen nimmt er sich Zeit, um verschiedene Produktionsgebiete zu erkunden und sorgfältig neue Rumvorräte für den Rückversand nach Großbritannien zur weiteren Reifung auszuwählen.

Heute ist Bristol Spirits Ltd immer noch ein kleines Familienunternehmen, das eine erfolgreiche internationale Reputation genießt. Im September 2021 wurde das Team durch Simon Askey als Sales Director erweitert, was John ermöglicht, sich weiterhin auf langwierige Reifungsprozesse und die sorgfältige Auswahl von Rums aus der ganzen Welt zu spezialisieren.

John ist als äußerst erfahrener Verkoster und Unterstützer interessanter und einzigartiger Rumsorten im natürlichen Zustand bekannt und anerkannt. Er hat sich häufig auf Rums spezialisiert, die in den feuchtigkeitsreichen britischen Lagerhäusern gereift und abgefüllt wurden.





Eine Rum- übersicht



Wo alles begann

Es wird vermutet, dass der erste Mensch, der jemals eine Zuckerrohrspirituose zu sich genommen hat, irgendwo in Amerika gelebt hat. Allerdings kann der genaue Ursprung des Rums nicht bestätigt werden. Zuckerrohr, als schnell wachsende Pflanze, gehört zu den Gräsern, die ebenfalls keine genaue Entstehungsgeschichte haben. Es gibt Hinweise darauf, dass Zuckerrohr vor Tausenden von Jahren in Neuguinea, Indien und den Philippinen kultiviert wurde. Allerdings diente es damals nicht zur Herstellung von Rum, sondern als süßes Getränk, um den Bedarf der „Zuckermäulchen“ mit dieser faszinierenden Pflanze zu befriedigen. Zuckerrohr bot eine reiche Kalorienquelle in ihrer einfachsten Form und lieferte einen fantastischen und sofortigen Energieschub, was zweifellos zu ihrer Popularität beitrug.

Im Laufe der Zeit, mit dem Aufstieg verschiedener Imperien, der Entwicklung der Produktionswissenschaft und der Verbesserung der Landwirtschaft, wandelte sich dieses „Gras“ zu einem kostbaren Gewürz, das zur Süßung von medizinischen Zaubertränken verwendet wurde. Zucker wurde schnell zu einem Statussymbol für Macht und Reichtum, und die Kontrolle über Produktion und Versorgung wurde immer begehrenswerter. Doch zwischen dem 16. und 19. Jahrhundert war dies auch der schrecklichste Fehler.

Vor drei Jahrhunderten wurden in der Karibik Schiffe mit Zucker, Rum, Kaffee und Gewürzen beladen, bevor sie nach Europa segelten, wo die Kapitäne mit Industriegütern wie Textilien und Waffen handelten.

Diese gleichen Schiffe verließen Europa und segelten südwärts nach Afrika, wo sie mit menschlicher Fracht handelten. Dieses schreckliche Handelsdreieck wurde zum Eckpfeiler der karibischen Wirtschaft. Sklaven wurden verkauft und zur Arbeit auf den Plantagen geschickt, um Zucker anzubauen.

Der früheste Bericht über die Herstellung von Rum stammt aus Barbados. Es gibt detaillierte Zeichnungen einer Zuckermühle und eines Destillierhauses mit zwei Pot Stills unterschiedlicher Größe. In den nächsten Jahrzehnten nahm die „Geburt“ des Rums dank der stark steigenden Nachfrage in der Karibik Fahrt auf. Bald nach seiner Verbreitung in Europa, da er sehr neu und beliebt war, entwickelten sich Produktion und Techniken rasch weiter.





Eine Rumübersicht



Womit alles begann

Im 17. Jahrhundert ersetzte die Royal Navy die tägliche Bierration der Seeleute durch Rum. Nach ein paar Wochen auf See wurde das Bier in den Holzfässern sauer und ungenießbar, während sich herausstellte, dass Rum nicht dieselben Probleme hatte. Rum erwies sich als natürlicher Ersatz für die langen Reisen und brachte sogar eine Verbesserung für den Rum mit sich!

Die Rumrationen wurden immer noch in ähnlichen Mengen wie Bier ausgegeben, aber im Vergleich zu Bier war der genussvolle Geschmack des zuckerhaltigen Rums intensiv und kraftvoll. Jedoch würden die betrunkenen Seeleute niemals einer Veränderung zustimmen. Leider führte dies zu einer Vielzahl von Unfällen, Schlägereien und Ärger.

Im 19. Jahrhundert wurde die tägliche Rumration halbiert und auf ein viertel Pint reduziert. Als Ausgleich erhielten die Matrosen eine Lohnerhöhung und zusätzliche Rationen an Fleisch, Tee und Kakao. Die Verringerung der Rumration ermöglichte es der Royal Navy, die Qualität dieser sogenannten „Tots“ zu verbessern. Anfangs bezog man Rum aus Jamaika oder Barbados, doch mit der Zeit entwickelte sich eine Vorliebe für Guyana. Diese täglichen „Rationen“ überlebten sogar bis ins Jahr 1970.



Rum wird weiterhin in nahezu allen zuckerproduzierenden Regionen der Welt hergestellt. Laut einem Bericht von „The Spirits Business“ im Juli 2022 hat der Umsatz mit Rum die Marke von einer Milliarde Pfund pro Jahr überschritten und hat damit Whisky als das meistverkaufte Spirituosengetränk in Großbritannien überholt. Dies ist hauptsächlich auf zwei Faktoren zurückzuführen: das wachsende Interesse jüngerer Verbraucher und die Vielseitigkeit von Rum in Cocktails.





Die Herstellung von Rum



Schneiden von Zuckerrohr

Die Karibik ist das Herz der Rumproduktion, aber nicht ausschließlich. Überall, wo Zucker angebaut wird, kann auch Rum verarbeitet und hergestellt werden. Allerdings steht die Rumproduktion in den meisten Fällen nicht im Vordergrund des Zuckerrohranbaus. In der Regel hat die Gewinnung von Industriezucker Priorität.

Jeder Rumhersteller entwickelt seine eigene Handschrift und hat persönliche Vorlieben. Der grundlegende Prozess wird jedoch als „lebendiger Prozess“ bezeichnet, bei dem Hefe der Zuckerlösung hinzugefügt wird, um sie zu fermentieren und anschließend zu destillieren.

Die enorme Vielfalt an Rummarken entsteht durch die Vielzahl von Variablen, die jedem Destillateur zur Verfügung stehen. Dazu gehören die Wahl zwischen Zuckerrohrsaft oder Melasse, die Auswahl der Hefe, die Fermentationsdauer usw. Viele Entscheidungen müssen getroffen werden, bevor der Hersteller mit der Erstellung des endgültigen Blends beginnen kann. Es ist wichtig zu verstehen, dass wie beim Wein auch die Umgebungseigenschaften wie Bodenbeschaffenheit und Klima einen Einfluss auf den resultierenden Rum haben können. Allerdings haben diese Faktoren nur einen begrenzten Einfluss auf das Endprodukt aufgrund der unterschiedlichen Zuckergehalte im Zuckerrohr. Die Vielfalt der Zuckerrohrpflanzen, die Fermentation, Reifung und das Blending haben einen größeren Einfluss.



Rum von Inseln wie Jamaika kann manchmal durch bestimmte Buchstabenkombinationen auf dem Etikett identifiziert werden. Diese werden „Marque“ genannt und beziehen sich auf spezifische Rezepturen der Destillerie. Diese Bezeichnung wird nur für spezielle oder limitierte Auflagen verwendet und nicht für Mainstream-Rum, der in der Regel aus einem Blend besteht.

Heutzutage wird der gesamte Zuckerrohrschnitt, soweit möglich, vollständig maschinell durchgeführt. Aber in Gebieten mit schwierigem Gelände ist jedoch immer noch eine manuelle Ernte erforderlich.

Es ist ratsam, das Zuckerrohr so nahe wie möglich an der Wurzel abzuschneiden, um die höchste Zuckerkonzentration zu erfassen. An einem durchschnittlichen Tag schneidet eine Person mehr als 3 Tonnen Zuckerrohr, einschließlich der Blattspitzen. Nach dem Schneiden ist es äußerst wichtig, das Zuckerrohr so schnell wie möglich zu verarbeiten, da der Zuckergehalt im Laufe der Zeit abnimmt.





Die Herstellung von Rum



Verarbeitung – Erste Stufe der Rumproduktion

In der Mühle wird das Zuckerrohr zerkleinert und gemahlen, um den süßen Zuckerrohrsaft zu extrahieren und freizusetzen. Dieser Saft wird zu Sirup verkocht, der in der Regel einen Zuckergehalt von etwa 30 % aufweist. In der nächsten Stufe wird etwas kristallisierter Zucker hinzugefügt und die Mischung in einen Niederdruckkessel gegeben, der einen leichten Vakuumdruck auf die Flüssigkeit ausübt. Dadurch kristallisiert sich der Zucker aus, aber sobald die zähflüssige Flüssigkeit abgekühlt ist, werden die Kristalle entfernt. Dieser Prozess wird so lange wiederholt, bis der gesamte Zucker, der kristallisiert werden kann, entfernt ist. Das Endprodukt ist die klebrige, dicke dunkelbraune Substanz, die als Melasse bekannt ist. Rums werden aus Melasse hergestellt und weisen häufig grasige Noten oder Aromen auf.

Zucker und Melasse

Aufgrund des Drucks beim Zuckerrohranbau, importieren die meisten Karibikinseln mittlerweile Melasse aus Ländern wie Brasilien oder Venezuela. Bei der Ankunft in der Brennerei überprüfen die Produzenten den pH-Wert, um festzustellen, ob dieser durch eine Verdünnung mit Wasser angepasst werden muss, da Hefe in stark konzentriertem Zucker nicht überleben kann. Die Menge des hinzugefügten Wassers hilft bei der Bestimmung der „Marke“ oder des „Stils“.



Rums, die aus dem süßen Zuckerrohrsaft anstatt aus Melasse hergestellt werden, werden üblicherweise als Rhum Agricole bezeichnet. Der Begriff Rhum Agricole stammt aus dem Französischen und bedeutet wörtlich „landwirtschaftlicher Rum“ oder „Rum vom Bauernhof“. Diese Bezeichnung ist durch GI (Geographical Indication)-Gesetze geschützt.

Der Herstellungsprozess von Rhum Agricole ähnelt dem anderer Rumsorten. Sobald das Zuckerrohr geerntet ist, ist es von größter Bedeutung, es so schnell wie möglich zur Mühle zu bringen, um den Zuckergehalt und somit auch den Alkoholgehalt zu maximieren. Das Zuckerrohr wird durch Walzen gepresst und dabei Wasser

hinzugefügt, um die Süße optimal auszuschöpfen. Jegliche Verunreinigungen oder Zuckerrohrfasern werden vor der Gärung ausgesondert.

Wenn eine Destillerie Rhum Agricole herstellt, kann der Zuckerrohrsaft direkt fermentiert werden, ohne dass eine Verdünnung mit Wasser erforderlich ist. Rhum Agricole zeichnet sich durch einen deutlich ausgeprägten pflanzlichen Geschmack aus, der ihm seinen charakteristischen Charakter verleiht.





Die Herstellung von Rum



Fermentation – Zweite Stufe der Rumproduktion

Die Gärung spielt die wichtigste Rolle in der Rumherstellung, da sie den Alkohol entstehen lässt. Durch die Gärung wird der Großteil des Alkoholgehalts erzeugt, da das Ziel darin besteht, die zuckerhaltige Flüssigkeit in Alkohol umzuwandeln! Sobald Hefe zur verdünnten, dickflüssigen Melasse hinzugefügt wird, beginnt die Reise des Rums. Die Wahl der Hefe und die Dauer der Gärung sind entscheidende Faktoren im Produktionsprozess.

Die Hefe, als lebender Organismus, verwandelt den Zucker in Alkohol, während sie ihn verstoffwechselt. Neben der Wärme entsteht dabei auch Kohlendioxid (CO₂) als Nebenprodukt. Am Ende der Gärung erhält der Destillateur eine alkoholische Flüssigkeit namens „The Wash“. Diese enthält Geschmacksstoffe wie Ester, Säuren und andere Verbindungen, die als Kongenere bezeichnet werden. Durch die Hefe in dieser Maische entstehen typischerweise tropische Fruchtaromen, die in einigen Fällen sehr ausgeprägt sein können.

Die Dauer der Gärung ist ebenfalls von großer Bedeutung. Leichtere Rum Stile erfordern kürzere Zeiten, normalerweise zwischen 18 und 48 Stunden, um ein leichteres Geschmacksprofil zu erzielen. Schwerere Rums werden in der Regel zwischen 5 und 30 Tagen fermentiert. Die endgültige Stärke der Maische variiert je nach vielen der oben genannten Faktoren, aber im Allgemeinen liegt der Alkoholgehalt bei etwa 10 % Vol. (Alkoholvolumen).





Die Herstellung von Rum



Destillation – Dritte Stufe der Rumproduktion

In diesem Abschnitt des Rumherstellungsprozesses ist die „Wash“ relativ alkoholschwach, enthält jedoch viel Wasser. Der Alkoholgehalt beträgt in der Regel 10 % oder weniger, daher darf es noch nicht als Rum bezeichnet werden! Das Wasser muss entfernt werden, während der Alkoholgehalt in der fermentierten Flüssigkeit durch Destillation konzentriert wird.

Das Prinzip der Destillation ist einfach. Alkohol (reines Ethanol) hat einen niedrigeren Siedepunkt von 78,4 °C als reines Wasser (100 °C auf Meereshöhe). Daher werden beim „Kochen“ der „Wash“ die Alkoholdämpfe gesammelt und zu einer neuen Flüssigkeit kondensiert, die einen höheren Alkoholgehalt aufweist als die Ausgangsflüssigkeit. Dieser natürliche und organische Prozess kann bei Bedarf wiederholt werden.

Destillateure haben die Wahl, entweder mit Pot Stills einen Rum voller Aromen und Charakter herstellen oder im Column Still eine leichtere Aromenintensität erzielen. Einige Rumhersteller produzieren beide Versionen.

Pot Still Destillation



Pot Stills, die in der Regel aus Kupfer hergestellt werden und daher eine gute Wärmeleitfähigkeit haben, gelten als die ursprüngliche und nach einigen Ansichten reinste Form der Destillation. Sie arbeiten nach einem ähnlichen Prinzip wie ein Wasserkocher. Der Produzent verwendet den Kessel, um die „Wash“ zum Kochen zu bringen. Die aufsteigenden Dämpfe werden zum oberen Teil (dem Hals) der Destillationsanlage geleitet. Dort kondensieren sie und verwandeln sich wieder in eine Flüssigkeit mit einem höheren Alkoholgehalt. Durch kontinuierlich erneuertes kaltes Wasser werden die Dämpfe durch die gewundenen Rohre geleitet und zur Kondensation in Flüssigkeit angeregt. Dies geschieht im „Kondensator“.

Die erste Destillation erreicht nur einen typischen Alkoholgehalt von 25 % -30 % ABV. Es gelangt unweigerlich etwas Wasser in die destillierte Spirituose. Daher ist normalerweise eine zweite Destillation erforderlich, um den Alkoholgehalt näher an 65 % -75 % zu bringen.





Die Herstellung von Rum



Der Destillateur entnimmt das Herzstück der destillierten Spirituose aus dem Kessel, das als „Herz“ bezeichnet wird. Die verbleibenden „Hochs“ und „Tiefs“ werden mit der nächsten Charge vom „Wash“ erneut zirkuliert. Die genauen „Cuts“ - Schnittpunkte - hängen von den geschmacklichen Anforderungen des Produzenten für seinen neuesten Rum ab.

Moderne Destillationsanlagen werden mit Gasbrennern beheizt, um Dampf oder Dampfjacketen zu erzeugen. Ältere Modelle wurden direkt mit Holzfeuern beheizt.

Im Vergleich zur Column Still-Destillation ist dieser „Pot“-Prozess ineffizient.

Column Still Destillation



Durch den Einsatz von Column Stills konnten Rumhersteller die Chargenproduktion einführen. Im Gegensatz zur technischen und handwerklichen Herangehensweise bei der Pot Still-Destillation ist die Column Still-Destillation ein völlig anderer Prozess. Mit einer ausreichenden Zufuhr kann ein Column Still kontinuierlich arbeiten und Rum produzieren. Deshalb werden sie manchmal als „Continuous Still“ – kontinuierliche Destillationsanlagen – bezeichnet und ermöglichen eine sehr schnelle Rumproduktion. Im Allgemeinen sind diese Destillationsanlagen eine weitverbreitete und effiziente Methode zur Herstellung von stärkerem und reinem Rum.

Es ist erstaunlich, dass Column Stills bereits seit dem frühen 19. Jahrhundert existieren. Dank des physikalischen Wärmeaustauschs und der wunderbaren Ingenieurskunst wird die „Wash“ in der Säule in ihre Bestandteile verdampft und selektiv kondensiert. Durch gezielte Abnahme an bestimmten Höhen kann der Alkoholgehalt der Flüssigkeit kontrolliert werden. Der stärkere, leichtere Alkohol sammelt sich in der oberen Region, während sich der geschmacksintensivere, schwerere Rum im unteren Teil befindet.

Normalerweise wird der Column Still von unten mit Dampf beheizt, während die „Wash“ von oben zugeführt wird. Die Destillation erfolgt über eine Reihe von perforierten „Plates“, die sich entlang der gesamten Länge vom Column Still befinden. Das obere „Plate“ ist etwas kühler als das Darunterliegende. Es findet eine stufenweise Verdampfung und Kondensation auf jedem „Plate“ statt. Dieses Konstrukt ermöglicht einen sanften Temperaturverlauf, wobei die Temperaturen unten höher sind und nach oben hin abnehmen.





Die Herstellung von Rum



Reifung - Endphase

Fässer oder Holzfässer sind eng mit der Geschichte des Rums verbunden, da der Rum von Insel zu Festland, von der Zuckerfabrik zum Hafen, von der Destillerie zum Blender transportiert wurde. Eichenfässer waren schon immer das bevorzugte Material, und ihre einzigartige Form ermöglichte es, sie vor der Erfindung von Gabelstaplern leicht zu transportieren. Mit einem wasserdichten Fass konnte eine Person mehrere hundert Kilogramm bewegen.

Holz als Lagermaterial hat eine einzigartige Eigenschaft: Es ermöglicht den freien Austausch von Luft und Dämpfen im Fass. Dies ist entscheidend für die Reifung des Rums. Sobald der Rum mit dem Holz in Kontakt kommt, nimmt er Farbe und Geschmack an. Im Laufe der Reife verdunsten mehr Wasser und Alkohol durch die porösen Fässer. Es gibt so viel zu lernen über das faszinierende Thema von Holzfässern beim Rum.

Eichenarten

Die Mehrheit des Rums beginnt seine Reifezeit in amerikanischen Eichenfässern, die zuvor für die Reifung von Bourbon verwendet wurden und aus amerikanischer Weißeiche hergestellt sind. Dies liegt hauptsächlich an wirtschaftlichen Gründen. Das US-Gesetz verbietet das erneute Befüllen von Fässern, daher müssen Bourbon-Hersteller sie an andere Branchen weitergeben. Die amerikanische Weißeiche verleiht dem neuen Rum viele Vanillearomen.



Europäische Eichenfässer werden ähnlich verwendet und verkauft. Sie können aus weißer oder roter Eiche hergestellt werden, die langsamer wächst. Der darin gereifte Rum hat in der Regel würzige und pfeffrige Aromen mit Noten von getrockneten Pflaumen und Trauben.

Das Abfüllen von neuem Rum in ein Eichenfass und seine Reifung über mehrere Jahre verbessert den Geschmack des Rums zweifellos dramatisch. Die Verbindung zwischen Spirituose und Holz ist oft magisch. Holz ist porös und ermöglicht dem Rum zu atmen, was komplexe Veränderungen in seiner Zusammensetzung bewirkt.





Die Herstellung von Rum



Klima

Das Klima beeinflusst den Rum praktisch in jeder Phase der Produktion, angefangen beim Zuckerrohr über die schnelle Gärung bis hin zur beschleunigten Reifung. Mit jedem Jahr werden die Inhaltsstoffe des Rums milder und weicher. Ein entscheidender Faktor für die Geschwindigkeit dieses Prozesses ist das Klima, in dem das Fass gelagert wird. In heißeren, trockeneren Umgebungen mit größeren Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht verläuft der „Reifungsprozess“ viel schneller. Dies wird als „tropische Reifung“ bezeichnet und ist aufgrund der Mehrheit der Destillerien in Gebieten wie der Karibik sehr verbreitet.

Die Faktoren des Alterns sind im Wesentlichen auf den sogenannten „Angel's Share“ – Engelsanteil – zurückzuführen, also den Rum, der durch Verdunstung aus dem Fass an die Atmosphäre verloren geht. In kühleren, feuchteren Gegenden ist dieser Verlust geringer, was zu einem stabileren Fortschritt des Rums führt.

Dies ist keineswegs ein Nachteil, sondern erklärt vielmehr die Vielfalt des Rums, da die Spirituose im Laufe seines Lebens so viele verschiedene Einflüsse annimmt.

Blending

Bei Bristol Classic Rum ist dies ungewöhnlich, da der Großteil unserer Rumsorten aus kleinen Chargen (small batch) oder Einzelfässern (single cask) stammt. Wir bieten jedoch auch die Caribbean Collection an, ein Blend von Rumsorten aus den Destillerien in Trinidad. In der weiten Welt des Rums ist es jedoch fast unmöglich, das Blenden zu vermeiden. Hersteller benötigen eine gleichbleibende Qualität in ihren Produktlinien, und das Blenden ermöglicht es ihnen, den perfekten Ausgleich von Aromen, Erscheinungsbild und Stil zu erzielen, wenn der Rum in Flaschen abgefüllt wird. Letztendlich liegt diese Aufgabe beim „Master Blender“.





Die Herstellung von Rum



Reifung – Endphase

Filtration

Alle Arten von Rum werden in gewissem Maße filtriert, entweder mit Stahl, Cellulose, Aktivkohle oder Nylonnetzen, um Partikel zu entfernen, die während des Destillationsprozesses entstanden sind. Wenn Rum mit niedrigem Alkoholgehalt abgefüllt wird, kann er kühlgefiltert werden. Dabei wird der Rum vor der Filtration auf eine Temperatur zwischen 0 °C und -2 °C gekühlt. Diese Kühlung ist notwendig, um bestimmte Fettsäuren aus der Lösung zu extrahieren, die den Rum trüb machen könnten, wenn er extrem kalten Lagerbedingungen ausgesetzt wird.

Der Großteil der Bristol Classic Rums erfordert aufgrund ihres Abfüllungs-Alkoholvolumens keine Kühlfiltration. Dort wo die Kühlfiltration einen Vorteil bietet, geben wir den entsprechenden Hinweis auf der jeweiligen Produktinformationskarte an.

Süßung



Die Verbindung zwischen Rum und Zucker ist von Natur aus gegeben, und viele Genießer verbinden Rum tatsächlich mit süßen Aromen wie Honig und Toffee. Dennoch schmeckt Rum nie süß, es sei denn, er wurde vor der Abfüllung gesüßt. Wie Sie sich vielleicht erinnern, werden während der Gärung alle ursprünglichen Zucker in Alkohol umgewandelt. Vor diesem Hintergrund mag es überraschend sein zu erfahren, dass die meisten bekannten Marken Zucker enthalten und daher gesüßt wurden. Der Großteil der Bristol Classic Rums wurde nicht gesüßt.

Falls in der Destillerie Zucker hinzugefügt wurde, werden entsprechende Hinweise auf den jeweiligen Produktinformationskarten vermerkt.





Die Herstellung von Rum



Reifung – Endphase

Farbe

Obwohl dies für das Sortiment von Bristol Classic Rum erneut nicht relevant ist, ist es dennoch wichtig, seine Verwendung und Position in der Rum-Industrie zu verstehen.

Das Hinzufügen von Karamell (E150) zu einem Destillat wird am häufigsten bei Spirituosen angewendet, die standardisiert werden müssen, um sie nach der Abfüllung zu verkaufen. Dabei wird dem Rum keine zusätzliche Süße verliehen. Dies ist kein moderner Prozess, denn Blender haben ihre „Färbetechnik“ über viele Jahre hinweg perfektioniert.





Caroni Geschichten – Johns „Entdeckung“



Eine kurze Geschichte

Vor der endgültigen Schließung der Caroni-Distillery im Jahr 2003 hatte John Barrett die klare Vorstellungskraft und umfangreiche Erfahrung, erstklassige und legendäre Rums für die Abfüllung zu schaffen, um Rum-Connaissseure in den kommenden Jahren zu begeistern...

Nach der Übernahme der Caroni Sugar Estates (Trinidad) Ltd. durch den britischen Zuckerriesen Tate & Lyle im Jahr 1937 wurde Caroni Limited gegründet. Über 30 Jahre später erwarb die Regierung von Trinidad einen 51%igen Anteil an dem Unternehmen. Im Jahr 1973 trat Großbritannien schließlich der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bei. Mehrere europäische Mitgliedsländer verlangten strengere Regulierungen für den Zuckerexport aus ehemaligen britischen Kolonien, einschließlich einer Preisbegrenzung. Große Akteure der EWG wie Deutschland und Frankreich wollten ihre zuckerbasierten Industrien vor Konkurrenzprodukten aus Nicht-EWG-Ländern schützen. Nur ehemalige Kolonien durften Rohrzucker in die EWG exportieren, was darin resultierte, dass Trinidad keine Einnahmen aus dem europäischen Markt erzielen konnte.



Im Jahr 1975 wurde der verbleibende 49%ige Anteil an Caroni an die Regierung von Trinidad verkauft, die das Unternehmen sofort in Caroni (1975) Limited umbenannte und den heimischen Markt bediente. Ab den 1980er-Jahren versuchte Caroni (1975) Ltd. die Rentabilität durch Diversifizierung zu steigern und das Geschäft in andere Märkte wie Düngemittel und Reis auszuweiten. Leider führte dies nur zu jährlichen Defiziten, die von der Regierung ausgeglichen werden mussten.

Nach 28 Jahren beschloss der Staat Trinidad, Caroni (1975) Ltd. am 31. Juli 2003 zu liquidieren und ihre Geschichte der Destillation zu beenden.





Caroni Geschichten – Johns „Entdeckung“



Die einzigartige Reifung des Caroni-Rums in Großbritannien

Unter John Barretts Leitung verschiffte Bristol Spirits alle verbleibenden Fässer nach England, um sie in den eigenen Kellern in Gloucestershire zu lagern. Die kühlen und feuchtigkeitsreichen Bedingungen in Großbritannien führen zu einer langsameren Reifung des Rums, wodurch er sich auf natürliche Weise entwickeln kann. John mit seiner langjährigen Erfahrung, ist fest davon überzeugt, dass das Holz eines der wichtigsten Elemente des Reifungsprozesses ist. Da Caroni nicht in neues Holz investierte, beeinflusst die Lagerung in England die Spirituose weniger. John erklärt, dass Fässer atmungsaktive Instrumente sind, die während der Lagerung ein eigenes Leben führen und zu dessen Inhalt beitragen und ihn verbessern. Die Lagerbedingungen beeinflussen maßgeblich den Charakter jeder Spirituose.

Im Jahr 2008 veröffentlichte John seine erste Auswahl an Caroni-Rumsorten, darunter ein seltener Jahrgang von 1974, der als ältester verbleibender Bestand galt. Durch den Erwerb der letzten Fässer dieses Alters konnten knapp weniger als 1.500 Flaschen auf den Markt gebracht werden. Dies war ein Stück „trinkbare Geschichte“, da es äußerst ungewöhnlich und schwierig war, Rums dieses Jahrgangs in der Karibik so lange reifen zu lassen.



John ist kein großer Fan von Fassstärke (cask strength), da er der Meinung ist, dass diese Getränke beachtet und geschätzt werden sollten. Alles über 70 % Alkoholvolumen wird als gefährlich für den Transport eingestuft und kann sicherlich nicht ohne Verdünnung angenehm getrunken werden. Daher ist Bristol Classic Rum stolz darauf, Caroni-Rum mit einem Alkoholgehalt von etwa 47 % - 58 % abzufüllen.

Im Laufe der letzten Jahrzehnte haben Händler und viele unabhängige Abfüller aufregende, seltene, einzigartige und spezialisierte Rums von Bristol Spirits Ltd. bezogen und sich Rat von John geholt. John hat nach und nach seine Fässer zum optimalen Reifezeitpunkt für Caroni- und Rum-Liebhaber auf den Markt gebracht, damit man diese besitzen und genießen kann. Sein persönlicher Favorit ist der Caroni 1989. Der verbleibende Bestand an Caroni-Rum ist äußerst begrenzt – sobald er ausverkauft ist, wird es keinen mehr geben!





Caroni Geschichten – Johns „Entdeckung“



Die Legende von Johns erstem Besuch bei Caroni

John reiste in die Karibik, um Leute mit engen Verbindungen zum Rumhandel zu treffen. Caroni war nur eine von 19 Destillieren in neun verschiedenen Ländern. Es stellte sich heraus, dass jede Insel überraschenderweise sehr unterschiedlich war und keine zwei Destillieren gleich waren. Für diejenigen, die noch nie die Westindischen Inseln besucht hatten oder sich nie intensiv mit der Herstellung von Rum befasst haben, war dies eine geheimnisvolle Reise voller Staunen und Freude.

Am Montag, dem 23. April 2001, betraten John Barrett und sein guter Freund Ben Cross vom erfolgreichen Unternehmen Main Rum, eine voll funktionsfähige Caroni Distillery. Zu diesem Zeitpunkt ahnte John noch nicht, dass dies ein denkwürdiger Tag für Bristol Spirits Ltd. werden würde. John erinnert sich: „Das Interessanteste war ein sehr attraktiver Rum Punch, der im Verkostungsraum serviert wurde.“ Obwohl die Distillery in staatlichem Besitz war und teilweise heruntergekommen und verfallen aussah, führte Patrick Patel tatsächlich an diesem Nachmittag „endgültige“ Verhandlungen für den Verkauf von Caroni an Angostura. John erinnert sich, dass der weiße 7 YO Rum ähnlich wie Wodka schmeckte und ein 10 YO Cask Rum dem Geschmack von Scotch nahekam. Der „Legend 2000 Gold“ hingegen war vollmundig, weich und hatte eine angenehme Länge. Obwohl er lecker war, konnte er noch nicht mit den fabelhaften Fässern mithalten, die wir heute erleben.



An diesem Abend wurden John und Ben zu einem Abendessen mit Ian McLauchlan, dem damaligen Geschäftsführer der Angostura-Distillery, eingeladen, die 1824 in Venezuela gegründet wurde. Dieses Foto wurde an diesem historischen Tag im April 2001 für Bristol Spirits Ltd. aufgenommen und markiert die eigentliche Entdeckungsgeschichte von Caroni.





Vorbereitung für eine Verkostung



Die Grundlagen

Vor Beginn der Verkostung solltest du Folgendes sicherstellen:

- Es sollte keine störenden Gerüche wie Parfüm oder Lufterfrischer geben.
- Bereite eine weiße Oberfläche mit einer Tischdecke vor.
- Nutze natürliches Licht, um das Erscheinungsbild des Rums beurteilen zu können.
- Verwende ein Glas mit einem breiten Boden, das nach oben schmaler verläuft. Dies hilft der Konzentration der Aromen und erleichtert die Beurteilung in der Nase.
- Versichere dich, dass dein Gaumen frei ist von anderen Geschmackseinflüssen, wie zum Beispiel Zahnpasta oder Kaffee.

Zusätzlicher Hinweis:

- Das Erscheinungsbild sagt relativ wenig über die Qualität und Reife des Rums aus.
- Es besteht keine Notwendigkeit, den Rum zu schwenken, um Aromen freizusetzen.
- Rieche nicht zu stark am Rum. Dies kann deine Nase überwältigen.

Empfohlener Ablauf:

- Bewerte das Erscheinungsbild und den Duft in der Nase.
- Verdünne den Rum mit 1,5 cl Wasser.
- Bewerte erneut den Duft in der Nase.
- Bewerte den Eindruck am Gaumen.

Die drei Sinne:

- **Geschmack:** Der Gaumen kann nur fünf Geschmacksrichtungen wahrnehmen, und davon sind Süße und Bitterkeit die wichtigsten, die du bei der Bewertung von Rum berücksichtigen solltest.
- **Nase:** Diese nimmt alle Aromen und Geschmacksrichtungen wahr, die du in einem Rum erkennen kannst.
- **Tastsinn:** Das Mundgefühl ist genauso wichtig wie die Vielfalt der Aromen und Geschmacksrichtungen, die du wahrnimmst, wenn du den Rum beschreibst und beurteilst.

Qualitätskriterien:

- **Balance:** Kein Aroma oder keine Textur sollte auf Kosten anderer dominieren. Ein ausgewogenes Verhältnis der verschiedenen Geschmacksrichtungen und Texturen ist ein Zeichen von Qualität.
- **Abgang (Länge & Komplexität):** Ein langer und komplexer Abgang ist ein Zeichen für Qualität bei Rum. Ein Rum mit einem lang anhaltenden und vielschichtigen Geschmackserlebnis deutet auf hohe Qualität hin.






 BRISTOL
 CLASSIC RUM

Caribbean Collection – 40 % Vol.



Herkunft	Trinidad & Tobago
Brennerei	Trinidad Distillers
Destillierapparat	Column Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	40 %
Destilliert	Unterschiedlich
Abgefüllt	2023
In UK angekommen	2022
Kaltgefiltert	Ja
Färbung	Nein
Zucker	<0.001 g/ml

Dieser Rum wurde in Trinidad destilliert und von den Trinidad Distillers produziert. Er reifte in Eichenfässern und ist ein Blend aus jungen Rums, die eine leichte und angenehme Einführung in die Gaumenfreuden dieser vielseitigen Spirituose bieten.

Genießen Sie ihn in Ihrem Lieblingsdrink, auf Eis oder in einem klassischen Cocktail.





Mauritius White Cane Juice – 43 % Vol.



Herkunft	Mauritius
Brennerei	Labourdonnais Distillery
Destillierapparat	Column Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	40 %
Destilliert	2010
Abgefüllt	2011
In UK angekommen	2011
Kaltgefiltert	Ja
Färbung	Nein
Zucker	<0.001 g/ml

Dieser Rum wurde aus Zuckerrohrsaft hergestellt. Sein leichter Stil offenbart sich der Nase schön fruchtig mit einem Hauch von frischem Apfel. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig und kurz, fast mit einer zarten Reinheit von Wacholder, übergehend in eine angenehme weiche Süße beim Finish. Dies ist ein „Rhum Agricole“, sofern es sich laut EU-Vorschriften nicht um eine gesetzliche Bezeichnung handelt.






 BRISTOL
 CLASSIC RUM

Bristol Black Spiced Spirit Drink – 42 % Vol.



Herkunft	Trinidad & Tobago, Mauritius
Brennerei	Verschiedene
Destillierapparat	Column Still
Holzart	Nicht angegeben
Alkohol	42 %
Destilliert	Unterschiedlich
Abgefüllt	2016
In UK angekommen	Unterschiedlich
Kaltgefiltert	Ja

Im 18. Jahrhundert wurden „Black-Strap“-Melasse, Zucker, Tabak, Rum und Gewürze in den Hafen von Bristol verschifft. Dieser würzige Rum spiegelt diese reichen Kulturgüter und die farbenfrohe Vergangenheit wider. Durch das sorgfältige Blenden von Rum mit ausgewählten Gewürzen und Aromen ist eine wunderbar komplexe Spirituose entstanden. Genießen Sie diesen Rum auf Eis in Ihrem Lieblingsgetränk.



Trinidad 8 Years Old – TDL – 43 % Vol.



Herkunft	Trinidad & Tobago
Brennerei	Trinidad Distillers Ltd. (TDL)
Destillierapparat	Column Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	43 %
Destilliert	2013
Abgefüllt	2021
In UK angekommen	2020
Kaltgefiltert	Ja
Färbung	Nein
Zucker	<0.001 g/ml

Dieser im Column Still destillierte Rum präsentiert sich in einer mittelgoldenen Farbe und offenbart sich rein und leicht, sehr schön ausbalanciert, in einem locker zugänglichen Stil. Ein wunderbarer Einstieg in die Welt des Rums. Ideal zum Genießen in Ihrem Lieblingsgetränk oder in klassischen Cocktails.



Venezuela 12 Years Old - 47 % Vol.



Herkunft	Venezuela
Brennerei	Destileria Sofa
Destillierapparat	Column Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	47 %
Destilliert	2010
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2022
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	0,0109 g/ml

Eine schöne Nase aus weichen Früchten und hellem Holz sorgt für Ausgewogenheit und führt zu einem mittelschweren Geschmacksprofil mit herrlichen Aromen am mittleren Gaumen und einem stilvollen Abgang.

Ein gutes Beispiel für die Destillation im Column Still und die sorgfältige Reifung des Rums in der Brennerei, bis er in Flaschen abgefüllt wird, um das Bristol Classic Rum-Sortiment zu erweitern. Genießen Sie ihn auf Eis mit Ihrem Lieblingsgetränk.






 BRISTOL
 CLASSIC RUM

Dominican Republic 2013 – 43 % Vol.



Herkunft	Dominikanische Republik
Brennerei	Keine Angabe
Destillierapparat	Column Still Refill American Oak
Holzart	Madeira-Holzfass
Alkohol	47 %
Destilliert	2013
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2018
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	0,029 g/ml

In mittelgoldener Farbe mit herrlichen Fruchtnoten und einem Hauch von Süße in der Nase kommt der Madeira-Abgang gut zur Geltung. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig mit gut integriertem Holz, einer angenehmen Geschmackslänge und einem schön ausgewogenen Abgang. Ideal zum Schlürfen auf Eis oder in Ihrem Lieblingsgetränk.





Barbados 2011 – Foursquare – 47 % Vol.



Herkunft	Barbados
Brennerei	Foursquare Distillery
Destillierapparat	Pot & Column Blend
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	47 %
Destilliert	2011
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2017
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	<0.001 g/ml

Die blassgoldene Farbe führt zu einem sanften Bouquet mit fruchtigen Aromen und gut integrierten Holznoten. Durch die Verwendung von Säulen- und Pot-Still-Destillationsverfahren erhält der Rum den

klassischen Hauch von Teer, der sich auf dem Gaumen entfaltet und in einem lang anhaltenden Abgang mündet. Sehr trinkbar, genießen Sie ihn pur auf Eis oder mit einem Spritzer Wasser.





Jamaica 2011 – Clarendon – 47 % Vol.



Herkunft	Jamaika
Brennerei	Clarendon Estate
Destillierapparat	Pot Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	47 %
Destilliert	2011
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2019
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	<0.001 g/ml

Dies ist ein Pot Still Rum von mittlerer goldener Farbe. Die Nase ist schön fruchtig, aber das Holz dominiert. Am Gaumen ähnlich; etwas Länge beim integrierten Finish, in dem leicht unterlegte Fruchtnoten gut zum Ausdruck kommen. Auf Eis genießen.



Panama 2010 – Column Still – 47 % Vol.



Herkunft	Panama
Brennerei	Keine Angaben
Destillierapparat	Column Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	47 %
Destilliert	2010
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2019
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	<0.001 g/ml

Mittelgoldene Farbe mit schönen Frucht- und Holznoten in der Nase. Am Gaumen zeigt sich dieser Rum mittellang, sowohl Frucht als auch Holz sind gut integriert und führen zu einem ausgewogenen Abgang mit einem Hauch von Süße. Genießen Sie ihn in Ihrem Lieblingsgetränk.



Fiji 2010 – Column Still – 47 % Vol.



Herkunft	Fidschi
Brennerei	Keine Angaben
Destillierapparat	Column Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	47 %
Destilliert	2010
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2017
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	<0.001 g/ml

Von voller goldener Farbe ist dies ein Column Still Rum aus einer Destillerie mit einer langen und komplexen Geschichte. In der Nase intensive Noten von Früchten und Holz, was sich auch am Gaumen zeigt und in ein längliches Finish übergeht. Ideal zum Mixen auf Eis als Longdrink.






 BRISTOL
 CLASSIC RUM

Guyana Port Mourant 2010 – 45 % Vol.



Herkunft	Guyana
Brennerei	Diamond Distillery
Destillierapparat	Doppelter Holz Pot-Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	45 %
Destilliert	2010
Abgefüllt	2021
In UK angekommen	2010
Kaltgefiltert	Ja

Die hellgoldene Farbe führt zu einer Nase mit frischen Noten von Früchten und Anis. Am Gaumen folgen lebhaftere Töne mit wenig Holzeinfluss, die zu einem mittellangen, weichen Abgang mit gut kontrolliertem Alkohol führen. Auf Eis oder in Ihrem Lieblingsdrink genießen.





Mauritius Labourdonnais 2010 – 47 % Vol.



Herkunft	Mauritius
Brennerei	Labourdonnais Distillery
Destillierapparat	Column Still
Holzart	Refill American Oak Cognac Holzfass
Alkohol	47 %
Destilliert	2010
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2011
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	<0.001 g/m

Von voller goldener Farbe ist dies ein Column Still Rum aus einer Destillerie mit einer langen und komplexen Geschichte. In der Nase intensive Noten von Früchten und Holz, was sich auch am Gaumen zeigt und in ein längliches Finish übergeht. Ideal zum Mixen auf Eis als Longdrink.






 BRISTOL
 CLASSIC RUM

Jamaica 2009 – DOK – 47,5 % Vol.



Herkunft	Jamaika
Brennerei	Keine Angaben
Destillierapparat	Pot Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	47,5 %
Destilliert	2009
Abgefüllt	2021
In UK angekommen	2014
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	<0,001 g/ml

Seine blassgoldene Farbe, kraftvolle Nase voller Früchte und hohe Esterwerte sind typisch für die Pot Still Produktion aus Trelawney County. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und fruchtig, was zu einem mittellangen Abgang führt, der für diese Art der Herstellung typisch ist. Ein kraftvoller Rum, am besten auf Eis zu genießen.



Belize 2006 – Travellers – 47 % Vol.



Herkunft	Belize
Brennerei	Travellers Distillery
Destillierapparat	Dreifacher Column Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	47 %
Destilliert	2006
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2016
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	<0,001 g/ml

Dieser Column Still Rum wurde im Jahr 2006 in Belize City in der Travellers Distillery destilliert. Er offenbart schöne Noten von Frucht und würzigem Holz in der Nase, die sich am Gaumen fortsetzen und in einen guten langen Abgang mit Stil übergehen. Mit Eis und Wasser oder in Ihrem Lieblingsdrink genießen.





Haiti 2004 – Barbancourt – 47 % Vol.



Herkunft	Haiti
Brennerei	Société du Rhum Barbancourt
Destillierapparat	Doppelter Pot Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	47 %
Destilliert	2004
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2010
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	<0,001 g/ml

Im Jahr 2004 von der Société du Rhum Barbancourt, dem führenden Produzenten im Land, in Pot Stills destilliert. Anschließend wurde er nach Großbritannien verschifft und zur Reifung in kühlen, feuchten Kellern in Fässern aus amerikanischer Eiche bis zur Abfüllung gelagert. Er kommt daher in einer blassgoldenen Farbe und offenbart sich schön weich und fruchtig in der Nase. Am Gaumen zeigt er sich gut ausgewogen; eine Harmonie von Frucht, Holz und Alkohol.



Nicaragua 2004 – 47 % Vol.



Herkunft	Nicaragua
Brennerei	Keine Angabe
Destillierapparat	Column Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	47 %
Destilliert	2004
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2013
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	<0,001 g/ml

Dieser Rum entwickelte seine intensive goldene Farbe durch die 18-jährige Reifung in amerikanischen Eichenfässern. Schöne Noten von weichen Früchten mit Bonbons und Veilchen in der Nase führen zu einem weichen und langanhaltenden Genuss am Gaumen. Sehr leicht zu trinken, auf Eis oder mit einem Schuss Wasser genießen.





Cuban 2003 Reserve – Sancti Spiritus – 43 % Vol.



Herkunft	Kuba
Brennerei	Distilleria de Sancti Spiritus
Destillierapparat	Column Still
Zweite Reifung	Refill American Oak
Holzart	Oloroso Holzfass
Alkohol	43 %
Destilliert	2003
Abgefüllt	2016
In UK angekommen	2010
Kaltgefiltert	Ja
Färbung	Nein
Zucker	0.025 g/ml

Dieser Rum wurde in der Distilleria de Sancti Spiritus in der gleichnamigen Stadt in Zentralkuba hergestellt. Die Destillation erfolgte im Column Still, mit dem Resultat einer Spirituose, die von weichen Früchten geprägt ist. In verkohlten Eichenfässern gereift und anschließend in Sherry Butts veredelt, hebt sich dieser stilvolle, komplexe und außergewöhnlich feine Rum hervor. Genießen Sie ihn „on the rocks“, in Ihrem Lieblingsdrink oder in interessanten Cocktails.



Jamaica 1997 - Clarendon - 47 % Vol.



Herkunft	Jamaika
Brennerei	Clarendon Estate
Destillierapparat	Column Still
Holzart	Refill American Oak
Alkohol	47 %
Destilliert	1997
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	1997
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	<0.001 g/ml

Dieser Rum kommt daher in blassgoldener Farbe und offenbart eine frische Nase mit Fruchtnoten und gut ausgewogenem Holz. Der Gaumen vernimmt Ähnliches. Über zwei Jahrzehnte im Fass gereift, zeigt dieser Rum eine gute Länge und schön integrierte Aromen, die zu einem gut strukturierten Abgang führen. Mit Eiswürfel im Glas genüsslich sippen, am besten mit guten Freunden!





Trinidad Caroni 1998 – HTR – 51,3 % Vol.



Herkunft	Trinidad & Tobago
Brennerei	Caroni Distillery
Destillierapparat	Column Still
Holzart	Ex Bourbon
Alkohol	51,3 %
Destilliert	1998
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2008 - 2010
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	<0.001 g/ml

Die schöne goldene Farbe von diesem Rum führt zu einer klassischen Caroni-Nase, unterlegt mit einem Hauch von Diesel und einem zurückhaltenden Holzeinfluss. Am Gaumen zeigt er sich voller Fruchtaromen, intensiv und lang, mit guter

Alkoholbalance am mittleren Gaumen, übergehend in einen langanhaltenden, gut integrierten Abgang. Genießen Sie ihn auf Eis oder mit einem Spritzer Wasser, denn Sie trinken Spirituosen-Geschichte. Es gibt ihn nur noch, solange der Vorrat reicht!



Guyana Port Mourant 1990 – 46,7 % Vol.



Herkunft	Guyana
Brennerei	Diamond Distillery
Destillierapparat	Doppelter Holz Pott Still
Holzart	Refill American Oak
Zweite Reifung	Portwein Fass
Alkohol	46,7 %
Destilliert	1990
Abgefüllt	2022
In UK angekommen	2002 - 2004
Kaltgefiltert	Nein
Färbung	Nein
Zucker	0,0034 g/ml

Die Veredelung im Portwein Fass bescherte diesem Rum seine intensive goldene Farbe mit roten Reflexen. Die Nase erfährt die klassische Port-Mourant-Komplexität mit schönen Anis- und Fruchtnoten, sehr komplex.

Am Gaumen zeigt er sich lang und tief mit Noten von Leder, Trockenfrüchten und Anis, die zu einem langen und intensiven Abgang führen. Ein klassischer „Port Mourant“. Genießen Sie ihn mit guten Freunden!





BRISTOL
CLASSIC RUM

Bristol Spirits Ltd
P.O. Box 3169
Bristol BS6 9JW, UK

Importeur

HAROMEX

Haromex Development GmbH

Weihersfeld 46 | 41379 Brüggen | Deutschland
info@haromex.com | www.haromex.com

info@classicrum.com www.classicrum.com

