

RUM ARTESANAL

Jamaica · Clarendon Distillery · Cask No. 73

Die Clarendon Distillery befindet sich auf dem Gelände der Monymusk Sugar Factory in Lionel Town, im Süden der Insel Jamaica. Die Destille wurde 1949 erbaut und produzierte vorerst nur mit einer Pot Still Anlage. Später wurden die Gebäude durch eine Column Still erweitert. 2009 wurde eine völlig neue Column Still Anlage und ein Fermentationsgebäude gebaut.

Bei der Clarendon Distillery wird zwischen Januar und Oktober produziert. In der Zeit stellt man 12 Millionen Liter reinen Alkohol her. Damit ist die Destille eine der größten Rumproduzenten der Welt. 90 % des Rums findet man in den zwei großen Blends des Weltkonzerns Diageo, Captain Morgan und Myer's, als Hauptbestandteil wieder.

Bei Clarendon werden zwei unterschiedliche Rumstile produziert. Ein leichter und ein schwerer Stil. Für den leichteren Stil wird eine 24 Stunden Fermentation bevorzugt, beim schweren Stil kann die Fermentation in unterschiedlichen Schritten bis zu einem Monat betragen.

Das Einzelfass No. 73 stammt aus einer langen Fermentation und wurde in der älteren der beiden vorhandenen Pot Stills destilliert. Die Pot Still wurde bei Vendome in Louisville, Kentucky hergestellt und fasst 20.000 Liter pro Destillationsdurchgang. Nach der Destillation reifte der Rum für mehr als 11 Jahre in einem Ex-Bourbon Barrel der amerikanischen Brennerei Jim Beam.

Destilliert:	03/2007
Abgefüllt:	08/2017
Alkoholgehalt:	62,2 % vol.
Rumart:	Pot Still · Melasse
Marque:	JMM
Aromen:	Im ersten Moment hoher Alkohol, braucht seine Zeit im Glas, wird dann sehr fruchtig und komplex. Leichte Aromen von Buttersäure, Vanille und Ananas.
Stil:	Britischer Stil
Flaschengröße/Anzahl:	500 ml / 289 Fl.

nicht kühlfiltriert - nicht gefärbt

