



CARONI 1994 | 23 JAHRE

Velier Heavy Trinidad Rum | 36. Release

Caroni Guyana Stock ist Veliers 36. Abfüllung aus der geschlossenen Destillerie: ein Heavy Trinidad Rum, 1994 destilliert und 2017 in natürlicher Fassstärke von 57,18 % abgefüllt. Die Serie umfasst 6.642 Flaschen und gehört zur Velier-Ära, die Caronis Ruf bei ernsthaften Sammlern prägte. REIFUNG: der Rum reifte zunächst in Trinidad und entwickelte sich danach bei Demerara Distillers in Guyana weiter, nachdem verbliebene Caroni-Bestände dorthin gebracht worden waren. Dieser doppelte tropische Weg gibt der Abfüllung ihren Namen und erklärt die dichte Struktur, hohe Verdunstung und kompakte Art. BEIM SERVIEREN: pur bei Zimmertemperatur in einem Tulpenglas servieren und vor dem ersten Schluck Zeit geben. Nach zehn Minuten können einige Tropfen stilles Wasser helfen. Dazu passen Espresso, gereifter Hartkäse, gegrilltes Rind oder eine kräftige nicaraguanische Zigarre.

Tasting notes

Color

Tiefes Kupfermahagoni.

Aroma

Teer, gereiftes Leder, Dieselöl, dunkler Tabak, Kampfer, gebrannter Zucker und Schwarztee.

Taste

Massiv und trocken: Asphalt, Lakritz, Kakao, Harz, Eichentannin, Pfeffer und konzentrierte Melasse.

Finish

Langer, tanninreicher Abgang mit Rauch, Motoröl, schwarzem Pfeffer, trockenem Holz und mineralischem Griff.

CARONI Caroni wurde 1918 nahe San Fernando in Trinidad gegründet und wurde zum Inbegriff von Heavy Trinidad Rum. Die staatliche Destillerie lieferte kraftvollen, teerigen Rum für Blends und Navy-Stil, bevor Trinidads Zuckerindustrie zurückging. Angostura übernahm 2001 einen Anteil von 49 %, Caroni schloss 2002. Luca Gargano von Velier fand später verbliebene Fässer in den Lagerhäusern und machte die verlorene Destillerie zu einem zentralen Sammlermythos.