



CARONI 21 JAHRE EMPLOYEES EDITION

Velier 1998 | 2nd Edition | Full Proof Rum

Am 12. April 2019 versammelten sich Luca Gargano und weitere 26 Caroni-Fans, um sechs Rumfässer aus dem Jahr 1998 auszuwählen und diese Komposition zu kreieren, die Kevon "Slippery" Moreno gewidmet ist, der seit 10 Jahren in der Destillerie arbeitet. 1996 destilliert und vollständig in Trinidad gereift. Während dieser Zeit nahm der Anteil des Angels 85% des Alkohols ein. Dieser Rum ist Teil der Serie "Caroni Employees", ein wahres Schmuckstück und eine sehr wertvolle Sammlerflasche aus einer nicht mehr existierenden Ära des Rums. Limitierte Auflage von nur 1400 Flaschen, die sicherlich von Sammlern und Liebhabern begehrt sein wird.

Tasting notes

Color

Dunkles Bernstein, Mahagoni

Aroma

Die Abfüllung zu 69,5% macht den ersten Eindruck überwältigend und intensiv, nur wenige Minuten im Glas lassen die komplexeren Aromen zum Leben erwachen. Orangenschalen, rote Johannisbeeren und Marzipan, gefangen in einer Wolke von Treibstoffdämpfen.

Taste

Im Geschmack kommen die aus dem Bouquet kommenden Aromen wieder hervor, während der wachsartige und gummiartige Charakter viel stärker ausgeprägt ist. Vollmundig, mit verführerischen Noten von braunem Zucker, Butterscotch und fettem Kautschuk.

Finish

Kraftvoll und intensiv, mit Noten von Eukalyptus und aromatischer Eiche im Nachklang, der Abgang ist von mittlerer Länge.

Über die Destillerie Die Caroni-Destillerie wurde 1923 auf dem Gelände einer alten Zuckerrohrplantage gegründet, 2002 wurde sie geschlossen und existiert heute nicht mehr. Heute ist die Destillerie eine verschwundene Brennerei, die für ihren schweren, vollmundigen Rum bekannt ist.