



CARONI 23 JAHRE TASTING GANG

Velier 1996 | Full Proof Trinidad Rum

Für diese Ausgabe trafen sich dreiundzwanzig Caroni-Experten am 12. April 2019 in Cognac, um die letzten Fässer der aus Trinidad und Guyana importierten Bestände zu verkosten. Sie wählten 22 Fässer zum Verschnitt aus, in denen die verschiedenen Stile der verlorenen Destillerie verkörpert sind, darunter schwere und leichtere Kolonnen-Stillrumsorten. Es handelt sich um eine ganz besondere Abfüllung und die vorletzte, die herausgegeben wird, womit der kurz nach der Schließung der Destillerie erworbene Bestand von Velier zum Abschluss kommt. Alle Rumsorten für diese Mischung wurden 1996 destilliert und bis 2008 auf dem Trinidad-Archipel gealtert, bevor sie zur endgültigen Reifung zu Distillers Ltd. in Guyana gebracht wurden. Während dieser Zeit beanspruchte der Angels-Anteil 85% der gesamten Flüssigkeit, konzentrierte sich und erzeugte einen überbordenden Brand.

Tasting notes

Color

Goldener Bernstein

Aroma

Ein vielschichtiges Dufterlebnis, von unbestreitbar öligen Noten bis hin zu einem wunderbaren blumigen Bouquet. Für Caroni-Destillate typische Aromen von Kautschuk und Leder, begleitet von einem Bouquet von Geranien und Lilien. Fügen Sie einige Tropfen Wasser hinzu, um salzige und butterartige Aromen zu enthüllen.

Taste

Der erste Eindruck ist von absoluter Dichte am Gaumen, ein breiter Destillat mit einem konzentrierten Charakter von Kräutern und Mineralien. Exotische Früchte, Maracuja, geprellte Bananen und Orangenschalen werden durch gesalzene Karamell- und Nougatnoten graziös ausbalanciert.

Finish

Der Abgang ist intensiv und lang mit Anklängen von überreifen Bananen und Tabak. Über die Destillerie Die Caroni-Destillerie wurde 1923 auf dem Gelände einer alten Zuckerrohrplantage gegründet, schloss 2002 ihre Pforten und existiert nicht mehr. Heute ist sie eine ehemalige Destillerie, die für ihre schweren, vollmundigen Rumsorten bekannt ist.