



HAMPDEN 2001 17 JAHRE

Secret Cask Pot Still Rum

Dieser Hampden Single Cask wurde 2001 destilliert und 2018 vom Schweizer unabhängigen Abfüller Secret Cask aus der Familie Ramseyer abgefüllt. Er kam in natürlicher Fassetstärke von 61,3 % in die Flasche, ohne Kältefiltration oder Süßung, mit einer kleinen Auflage von 380 Flaschen. REIFUNG: Das Fass reifte siebzehn Jahre vor der Abfüllung und gab dem jamaikanischen Destillat Zeit zur Integration, ohne den direkten Brennereiabdruck zu verlieren. Die Auswahl ist unabhängig, nicht offiziell vom Estate; der Fokus liegt daher auf einem Fass, einem Jahrgang und einer unveränderten Stärke. BEIM SERVIEREN: eine kleine Menge in ein Tulpenglas geben und vor Wasserzugabe kurz stehen lassen. Ein präziser Tropfen kann die Struktur öffnen, ohne sie zu verwässern. Als Zigarrenbegleitung passt die A.J. Fernandez Enclave Broadleaf Robusto: Holz, Leder, Kaffee und Pfeffer stehen gut neben der Intensität dieses Fasses.

Tasting notes

Color

Bernsteingold.

Aroma

Helle Ananasnote, Lösungsmittel, Passionsfrucht, grüne Mango, Olivensalzlake und geräucherte Schale.

Taste

Ölige Kraft, reife Banane, Harz, trockene Eiche, Lakritze, Schwarztee und mineralischer Griff.

Finish

Wärmender Ausklang mit Grapefruitschale, Teer, Kakaoschale und trockener Würze. HAMPDEN Hampden Estate wurde 1753 in Trelawny, Jamaika, gegründet und zählt zu den Referenzen für schweren Pure Single Jamaican Rum. Die Destillerie arbeitet mit Melasse, langer natürlicher Fermentation, Dunder und Double-Retort-Pot-Stills; der Stil wird durch hohen Estergehalt geprägt, nicht durch Süße oder Glättung. Das Markensystem, von leichterem OWH bis zum extremen DOK, gibt Kennern eine technische Sprache für Gewicht, Fermentationscharakter und Brennereiprofil.