



## BARBADOS 1998 | 17 JAHRE

### Samaroli Rum Cask #11 | 2015 Release

Samaroli Barbados 1998 ist ein Bajan-Rum aus Melasse, 2015 aus Fass Nr. 11 abgefüllt, mit 250 Flaschen Gesamtauflage. Mit 45 % Volumen abgefüllt, zeigt er die ruhigere Seite des italienischen Hauses: gereifter Inselbestand in gemessener Stärke, eher poliert als kraftbetont. REIFUNG: der Rum verbrachte rund siebzehn Jahre im Fass, bevor er abgefüllt wurde; die Verfeinerung erfolgte nach Samarolis Praxis in Schottland. Das kühlere Klima erlaubt eine langsamere, klarere Entwicklung als vollständig tropische Lagerung und hält die Barbados-Struktur präzise, während das Fass deutlich spricht. BEIM SERVIEREN: pur bei Zimmertemperatur im Tulpenglas servieren. Er passt zu einem ruhigen Abschluss mit gerösteten Cashews, gereiftem Gouda oder einer mittelkräftigen nicaraguanischen Zigarre. Ein kleiner Tropfen stilles Wasser kann die Fassstruktur öffnen.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Warmes Orangengold.

##### **Aroma**

Deutliches Holz, Kokosnuss, Orangenschale, Vanille, Backpflaume, heller Tabak und braune Würze.

##### **Taste**

Ölig und trocken, mit festem Eichenholz, Kokos, Vanille, karamellisierter Zitrusfrucht und leichter Tanninspannung.

##### **Finish**

Langer, ruhiger Abgang mit trockenem Holz, Kokos, Vanille, milder Würze und dunkler Frucht.

BARBADOS & SAMAROLI Barbados gehört zu den historischen Zentren des Rums, geprägt von Melasseproduktion, alten Estates und kaufmännischer Blend-Tradition. Samaroli, 1968 von Silvano Samaroli in Rom gegründet, betrachtet solche Bestände mit dem Blick eines unabhängigen Abfüllers: Fasswahl nach Textur, Klarheit und Reifungsbalance, abgefüllt in kleinen Serien. Dieses Fass von 1998 verbindet Bajan-Struktur mit italienischer Auswahl.