



CARONI 21 ANS EMPLOYEES EDITION

Velier 1998 | 2nd Edition | Full Proof Rum

Le 12 avril 2019, Luca Gargano a réuni 26 passionnés de Caroni pour sélectionner six fûts de rhum de 1998 afin de créer un blend spécialement réalisé pour Kevon "Slippery" Moreno, qui a travaillé à la distillerie pendant 10 ans. Distillé en 1996 et entièrement vieilli à Trinidad. Pendant cette période, la part de l'âge a atteint 85% de l'alcool. Ce rhum fait partie de la série des Caroni Employees, un véritable bijou et une bouteille de collection très rare d'une ère de rhums qui n'existe plus. Une édition limitée de seulement 1400 bouteilles qui sera certainement convoitée par les collectionneurs et les passionnés.

Tasting notes

Color

Ambre foncé, acajou

Aroma

La mise en bouteille à 69,5 % donne une première impression de puissance et d'intensité, alors que quelques minutes dans le verre permettent aux arômes les plus complexes de s'exprimer. Des écorces d'orange, des groseilles et du massepain pris dans un nuage de vapeurs de carburant.

Taste

Au palais, les arômes provenant du bouquet reviennent, alors que le caractère cireux et gommeux est nettement plus perceptible. Corsé, avec de séduisantes notes de sucre brun, de caramel au beurre et de caoutchouc gras.

Finish

Puissant et intense, avec des notes d'eucalyptus et de chêne aromatique en fin de bouche, la finale est de longueur moyenne.

À propos de la distillerie La distillerie Caroni a été fondée en 1923 sur une ancienne plantation de canne à sucre. En 2002, elle a fermé ses portes et n'existe plus.

Aujourd'hui, c'est une distillerie abandonnée, connue pour ses rhums lourds et pleins de saveur.