



MACNAIR'S

— BOUTIQUE —
HOUSE OF SPIRITS

Exploration Rum Jamaica Peated 70cl / 46%

Limitierte Abfüllung von 4'200 Flaschen; ausgebaut in Rotwein-, Roggen-, ex-Bourbon- und Virgin Oak Fässern.



- Farbe:** goldene Gerste
- Aroma:** Ananas, geräucherte Kochbananen und Zimt, mit Vanille, Butterscotch und geräuchertem karibischem Jerky
- Geschmack:** prall gefüllt mit reifen Bananen, Grapefruit und Butterscotch, mit Mango, Zuckerrohr, Kakao, Ingwer und Vanille

Bei allem, was MacNairs Boutique House of Spirits tut, steht die Erkundung im Vordergrund. Wenn es um Rum geht, sucht der legendäre Master Blender Billy Walker nach den besten der Welt und hebt sie in der GlenAllachie Distillery durch das Blenden und Verheiraten in Premium-Qualitätsfässern zu einem optimalen Geschmackserlebnis, das durch jahrzehntelange meisterhafte Erfahrung gewährleistet wird.

Hergestellt aus dem hochwertigsten Zuckerrohr, das in Jamaika im Herzen der Karibik angebaut wird, hat dieser Pot Still Rum eine einzigartige Reifungsreise hinter sich, da er vollständig in der GlenAllachie Distillery gereift wurde. Das Destillat stammt aus der Clarendon Distillery in Südjamaika, die auf einer der ältesten Zuckerrohrplantagen der Insel liegt und einer von nur vier Produzenten im Land ist. Bekannt für die Herstellung einiger der schmackhaftesten und intensivsten Rums der Welt, ist Jamaika seit dem 17. Jahrhundert ein Zentrum der Rumproduktion.

Für diese Edition hat Master Blender Billy Walker Destillate mit hohem, niedrigem und mittlerem Estergehalt bezogen. Ursprünglich in einer Mischung von Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche mit 86 Vol.-% gefüllt, wurde der Rum 30 Monate lang gereift. Der Rum wurde dann auf 69 Vol.-% reduziert und erneut in eine ähnliche Kohorte von Eichenfässern gefüllt, um seine Reifungsreise abzuschliessen. Mit seiner Erfahrung aus einem halben Jahrhundert assemblierte Billy den Rum dann fachmännisch, um einen komplexen und reichhaltigen, aber herrlich fruchtigen Ausdruck zu schaffen.