



Explorer Rum "Trinidad" Chateau du Breuil

Deze Trinidad rum werd gedistilleerd door Angostura Distillers. Voor deze botteling werd een assemblage gemaakt van drie tot vijf jaar oude rums. Een deel van de rum kreeg een finish op madeiravaten. Het doel was om een rum samen te stellen die aromatisch, complex en rond is en dat is uitstekend gelukt.

Het Madeira-vat harmoniseert de smaken en brengt harmonie en aromatische kracht. Dan komt het Bourbon-vat en verzacht de rum om de structuur in evenwicht te brengen.

Uitgebreide informatie

Château du Breuil ligt in het hart van de Pays d'Auge en werd gebouwd in de zestiende en zeventiende eeuw. De huidige eigenaren zijn sinds drie generaties distillateurs van calvados. De appels en peren komen van de meer dan 22.000 bomen die het château omringen. Du Breuil gebruikt een verhouding van ongeveer 90% appels en 10% peren om zijn calvados te maken. Er wordt gebruik gemaakt van meer dan twintig appelsoorten en een kleiner aantal soorten peren. Voor het maken van de cider worden slechts natuurlijke gisten gebruikt. De tweevoudige distillatie vindt plaats tussen het begin van de winter en 30 juni. De rijping gebeurt op vaten van diverse formaten en van verschillende leeftijden. Voor de botteling van elke specifieke calvados maakt de keldermeester een selectie uit die grote diversiteit.

Proefnotitie

Kleur: goud. Neus: aroma's van kokos, sinaasappel, banaan en vanille. Smaak: heerlijk romig met tonen van gekonfijte sinaasappel, rozijnen, melasse en chocolade. De afdronk is zijdezacht met tonen van vanille en licht kruidig eikenhout.