



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

RUM PYRAT XO PYRAT



Anguilla /



70cl, 40% Vol.



9606070

Beheimatet ist der Pyrat XO eigentlich in mehreren Regionen der Karibik, denn für den Rum werden die unterschiedlichsten Destillate miteinander vermählt. Anders als bei Rhum Agricole wird der Pyrat nicht aus frischem Zuckerrohrsaft sondern aus Melasse gebrannt. Nach der Destillation steht eine lange Lagerung in Eichenholzfässern an, diese dauert im Schnitt 15 Jahre, kann aber auch bis zu mehreren Jahrzehnten andauern.

Degustationsnotizen

pur, auf Eis mit einem Limettenschnitt oder in diversen Drinks und Cocktails

Vinifikation

Der Pyrat XO wird aus verschiedenen Pot-Still Rums geblendet und reift für mehrere Jahre in frisch ausgekohlten Fässern aus amerikanischer Weisseiche und in französischen Limousin Eichenfässern. Die Abfüllung erfolgt in mundgeblasenen Flaschen die einzeln nummeriert werden.

Charakter

In der Nase ein süsslicher Duft und Aromen von Zitrus und Orangenschalen.
Am Gaumen wieder viel Orange, Vanille, Karamell, Zimt und Schokolade; recht schwer, fast likörartig; mit einem langen und angenehmen Abgang.
