

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

## EL DORADO RUM 8Y - 40%



Het verhaal van rum in Guyana start in 1640 met de introductie van suikerriet door Nederlandse immigranten. Al in 1670 wordt de fundatie gelegd voor de productie van Demerara Rum. Ruim een eeuw later waren er maar liefst meer dan 300 verschillende distillereerderijen, waarbij iedereen zijn eigen unieke rum produceerde met ieder een eigen rum marque welke de herkomst van de rum identificeert. Toen er in de 19e eeuw een onverwachte daling van de suikerprijs kwam in combinatie met de introductie van het belastingstelsel resulteerde dit in een enorme consolidatie van de suiker industrie. Het was economisch niet meer haalbaar om alle suiker landgoederen in bedrijf te houden. Dit leidde er toe dat er in 1942 nog maar negen distilleerderijen over waren. In 1999 was er een laatste fusie van de overgebleven suiker raffinaerderijen en distilleerderijen en werden alle verschillende distillatie stills, apparatuur en expertise getransporteerd naar Demerara Distillers Limited; de enige overgebleven actieve distilleerderij in Diamond, op de oost-oever van de Demerara rivier.

De soepele en smaakvolle El Dorado rum welke worden geproduceerd op de Demerara distilleerderij vertegenwoordigen al ruim 300 jaar Caribische rum-crafting, waarbij ze wereldwijd bekend staan om hen geheel eigen identiteit. Er wordt gebruik gemaakt van onder andere een originele en zeer unieke houten distillatiekolom, welke al sinds 1832 zijn werk doet op suikerplantages. Tegenwoordig staat hij op de Demerara Distilleerderij. De eikenhouten vaten worden hier decennia lang weggelegd in de magazijnen, om zowel de tijd als het unieke Demerara-klimaat zijn werk te laten doen. Wanneer ze perfect gerijpt zijn, komt het laatste stukje magie om de hoek kijken: het blenden. Dit wordt met passie en kunst gedaan door master blender Sharon Sue-Hang-Baksh en haar team, waarbij 300 jaar traditie in stand wordt gehouden. Alle complexe elementen van de blend worden bij elkaar gemengd tot dat de ultieme aroma's en smaken tot stand zijn gekomen. Het jaartal welke na het bottelen op de fles staat, refereert aan de jongste rum in de blend. De oudste rum kan jaren ouder zijn..

8Y

De El Dorado 8YO is een blend van verschillende rums, gedistilleerd door Demerara Distillers in Guyana. Al deze rums zijn minimaal acht jaar gerijpt. De complexe blend van deze 8 jaar oude El Dorado Rum bestaat uit rums geproduceerd op zowel de beroemde houten distillatiekolom als de veelzijdige Savalle distillatiekolom. Wat deze 8 jaar oude El Dorado Rum verder bijzonder maakt is de toevoeging van de

uiterst schaarse PM-rum, gedistilleerd op de dubbele houten Pot Still van Demerara Distillers. Deze dubbele Pot Still stond oorspronkelijk bij de Port Mourant suikerplantage, één van de oudste suikerplantages in de wereld. Demerara Distillers is nu de trotse eigenaar van de laatste nog in operatie zijnde houten Pot Still in de wereld. De verschillende rums in de blend van de 8 jaar oude El Dorado Rum worden gerijpt in voormalige bourbon vaten gedurende een minimum van acht jaar. Na de rijpingsperiode is het de masterblender van Demerara Distillers die deze bijzondere rums samenvoegt tot een complexe en unieke blend.

## KARAKTER

---

Land	Guyana
Smaak	Engelse stijl
Inhoud fles	70 cl

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Neus: Tonen van tabak gemengd met karamel toffee. Licht aroma van gedroogde steenfruit en flambée banaan. &

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | [info@start2taste.be](mailto:info@start2taste.be) | [www.start2taste.be](http://www.start2taste.be) | 0476/41 77 41  
Roterijstraat 138, 8790 Waregem