

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

EL DORADO RUM 3Y WHITE - 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 distilleerderijen, 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..

3Y WHITE

De El Dorado 3YO is een blend van twee unieke rum types gedistilleerd op de Savalle kolom. Deze bijzondere distillatiekolom, ontwikkeld door de heer Savalle, heeft in het verleden op de Uitvlugt suikerplantages dienst gedaan en is nu operationeel op de Diamond Distillery in Guyana. Op de Savalle kolom kunnen 9 zeer specifieke en kenmerkende rums geproduceerd worden. 2 van deze rums "SWR"-

Skeldon Witte Rum en "B" Blairmont vormen het hart van de 3 Year Old El Dorado Rum. De rums gedistilleerd op de Savalle distillatiekolom worden gerijpt in voormalige bourbon vaten gedurende een minimum van drie jaar. Na drie jaar gaat de masterblender van Demerara Distillers aan het werk. De masterblender mengt de rums tot een perfect harmonieus geheel. Na het blenden wordt de rum dubbel gefilterd over houtskool. Dit unieke filterproces maakt de rum puur en helder.

KARAKTER

Land	Guyana
Smaak	Engelse stijl
Inhoud fles	70 cl

SMAAKBESCHRIJVING

Neus: Citrus en vanille met tonen van chocolate en rozijntjes&

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem