



## TOUR DES VINS

Prämierte Weine – Günstige Preise  
Weine aus Frankreich, Italien, Spanien, Portugal,  
Chile, Deutschland, Österreich und mehr...

Domstraße 53

D - 63067 Offenbach

Tel: 069-82 360 360

E-Mail: [info@tour-des-vins.de](mailto:info@tour-des-vins.de)

[www.tour-des-vins.de](http://www.tour-des-vins.de)

Öffnungszeiten:

Mo-Fr. 12.00-20.00 Uhr

Sa. 10.00-16.00 Uhr

### Rum-Verkostung: Freitag, den 21. Oktober 2016 – Unkostenbeitrag 10 €/Person

Die verschiedenen Sorten können verkostet und anschließend zum Einführungspreis bestellt werden. Die Lieferzeit beträgt ca. 8 Tage.

- Plantation, 3 Stars White, 41,2%, Jamaica Barbados Trinidad, weiß, 0,7l** **Einführungspreis**  
19,80 €/ L 28,29 €  
Ein Cuvée aus jungen Rums aus Barbados und Jamaika, einem 3 Jahre alten Trinidad-Rum und einem 12 Jahre alten Rum aus Jamaika. In der Nase werden zarte Noten tropischer Früchte präsent mit Anklängen von braunem Zucker und reifer Banane. Am Gaumen ist er sehr ausgewogen, würzig, mit blumigen Noten, vollmundig und aromatisch, Zuckerrohr und Vanille im Abgang. Ein weißer Rum mit Charakter, hervorragend geeignet für Cocktails. Barbados: Column & Pot, Trinidad Column, Jamaica Pot.
- Plantation, Original Dark, 40%, 0,7l** 16,50 €/ L 23,57 €  
Ein Cuvée verschiedener brauner Rums aus Trinidad, die in jungen Bourbon-Fässern lagerten. Typisch für seine Herkunft präsentiert sich dieser Rum elegant und finessenreich mit einem feinen Bouquet nach Rauch, Bananen, Gewürznelken und Schalen von Zitrusfrüchten. Ein gelungener Rum, der Cocktails einen individuellen Charakter verleiht. Double aged.
- Plantation, Trinidad 2003, Vintage Edition, Grands Terroirs, 42%, 0,7l** 29,95 €/ L 42,79 €  
Ein Rum wie ein lichtdurchfluteter Rauchtropfen, der der Nase exotische Früchte, Blütenhonig, Muskatnuss, Anklänge von Holz und Pfeffer bietet. Am Gaumen fruchtig, viel Zitrus und Birne, geröstete Mandeln und Popkorn. Destilliert in Column Still. Double aged.
- Plantation, Panama 2004, Vintage Edition, Grand Cru, 42%, 0,7l** 29,95 €/ L 42,79 €  
Der Rum besitzt ein ausdrucksvolles, komplexes und elegantes Bukett mit blumigen und fruchtigen Tönen und Anklängen von Vanille und Zimt. Er ist vollmundig, körperreich, würzig, mit Noten von exotischen Früchten, Rosinen, Karamell und mit feinen Spuren von Zimt und exotischem Holz. Langer Abgang mit feinen Röstaromen. Destilliert in Column Still. Double aged.
- Plantation, Jamaica 2002, Vintage Edition, Grands Terroirs, 42%, 0,7l** 29,95 €/ L 42,79 €  
Das Bouquet ist intensiv und komplex, zunächst nach frischen Früchten, erdigen Noten und einem Hauch von Holz. Im Geschmack komplex und kraftvoll nach Bisquit, Pfirsich, Banane, Pflaume und Walnuss. Zimt, Muskatnuss, Pfeffer und Gewürznelke sowie Vanille bieten einen wunderbaren Kontrast. Im Abgang Anklänge von wildem Pfeffer, Melasse und Immergrün. Destillation in Pot Still aus Melasse destilliert. Double aged.
- Plantation, St. Lucia 2004, Vintage Edition, Grand Cru, 43%, 0,7l** 32,75 €/ L 46,79 €  
Ein sehr schöner Rum, der sich in der Nase mit Noten von Melasse, Rauch und Tabak präsentiert, begleitet von Anklängen von tropischen Früchten, Muskatnuss und Vanille. Sein vollmundiger Geschmack bietet Aromen von Salbei, Kardamom, Aprikose, Banane, aber auch cremige Töne wie Mandelkuchen, Karamell, gesalzene Butter und Pomeranze. Destillation in Pot Still. Double aged.
- Plantation, Guyana 2005, Vintage Edition, Old Reserve, 45%, 0,7l** 35,50 €/ L 50,71 €  
Ein interessanter Rum mit einer duftigen, rauchigen Nase, mit Noten von Jod, flambierten Bananen, getrockneten Feigen und Johannisbeeren. Am Gaumen ist er wunderschön ausbalanciert, komplex und reichhaltig. Mit seinem leicht torfigen und rauchigen Abgang bleiben die Aromen lange bestehen. Destillation in Pot Still aus Melasse destilliert.
- Plantation, Barbados Extra Old 20 Anniversary, Premier Cru 40%, 0,7l** 42,95 €/ L 61,36 €  
Ein Cuvée verschiedener sehr alter Barbados-Rums, die zunächst viele Jahre in Bourbon-Fässern in der Karibik reifen und dann 12 bis 18 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet, Ars/Cognac. Dieser Alterungsprozess, auch "double ageing" genannt, bringt eine unvergleichliche Weichheit und Fülle. Das Bouquet dieses mahagonifarbenen Rums bietet exotische Noten von Zuckerrohr, Vanille, Toast, reifer Banane, kandierter Orange, Kakao, Tabak und gerösteter Kokosnuss, die am Gaumen sehr ausgewogen, weich und sanft. Der intensive Duft und Geschmack ist sehr präsent und bleibt langanhaltend im Nachhall. Column Still und Pot Still.
- Rhum Clément, Vieux VSOP, 40% Prestige Range, Rhum Agricole A.O.C. Martinique, 0,7l** 33,90 €/ L 48,43 €  
Dieser Rum, der aus Zuckerrohrsaft destilliert wird, reift mindestens 4 Jahre in neuer Limousineiche und Bourbonfässern. Das feine Zusammenspiel dieser Fässer verleiht ihm seine warm glänzende Mahagonifarbe, die zarten Noten von gerösteten Kakaobohnen und seine einmalig sanfte Geschmeidigkeit am Gaumen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – Petra Cordes u. Josef Zorn