



# 'Single Estate Reserve' Jamaica Rum

## Worthy Park Estate Ltd.

Dürfen wir Ihnen den "Spirit of the Year 2020" der The Whisky Exchange vorstellen? Der Worthy Park 'Single Estate Reserve' Jamaica Rum erhält außerdem 95 Punkte und Gold beim IWSC und das Große Gold bei der San Francisco World Spirit Competition 2020.

Weintyp	<b>Spirituose</b>
Produzent	<b>Worthy Park Estate Ltd.</b>
Rebsorte(n)	<b>Zuckerrohr</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>45 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2040</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,7</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/100 Punkte IWSC

"A superb and aromatic example with layers of cooked fruit, orange peel, sweet spices and chocolate on both the nose and palate. The mouthfeel is rich and well-balanced with powerful flavour intensity and a lingering, spicy finish."

## Bewertungen und Pressestimmen

### Großes Gold - San Francisco World Spirit Competition 2020

### Spirit of the Year 2020 - The Whisky Exchange

## Wine in Black-Bewertung: 95P

Was für eine Geschichte! Worthy Park Estate gibt es bereits seit 1670. Und seit dieser Zeit wird dort, im Herzen Jamaikas, Zuckerrohr angebaut und geerntet. Heute geschieht das

nachhaltig und mit Respekt vor der grünen Natur des Lluidas Vale und den Menschen, die auf der großen Farm leben und arbeiten. Mit dem Neubau der Destillerie im Jahr 2005 hat Worthy Park eine neue Ära der Rum-Produktion auf Jamaika eingeleitet. Die 'Single Estate Reserve' zeigt dies in beeindruckender und beispielhafter Weise.

## Tasting Note

Der Worthy Park 'Single Estate Reserve' Rum leuchtet in einem hellen Bernstein. Der Duft ist üppig und kraftvoll mit Noten von getrockneten Feigen und Rosinen, Tabak und Koriander, Vanille und leicht angerösteter Eiche. Am Gaumen zeigen sich tropische Früchte, umhüllt von einer seidig weichen, fast cremigen Textur. Das Tannin vom Ausbau in getoasteten Eichenfässern sorgt für Struktur und Gripp, das Fass selber liefert auch am Gaumen vanillige Noten, etwas Kokos und Rauch. Der Rum endet in einem langen Finale, in dem Muskat, Pfeffer, Anis und Ingwer offensichtlich werden.

## Passt zu

einem ausgedehnten Essen als würdiger Abschluss, aber auch als Teil eines exzellenten Longdrinks.

## Weingut

Rund 40 Kilometer nordwestlich der jamaikanischen Hauptstadt Kingston liegt die Worthy Park Destillery im Lluidas Vale. Dort wird schnell klar, weshalb man Jamaika als "land of wood and water" bezeichnet; denn das Tal könnte grüner kaum sein. Worthy Park Estate befindet sich dort seit seinen Anfängen im Jahr 1670. Es wurde dem Lieutenant Francis Price für seine Dienste für Oliver Cromwell während der englischen Eroberung der Insel von den Spaniern im Jahre 1655 geschenkt. Die kommerzielle Produktion von Zuckerrohr und Zucker begann 1720. Seitdem hat das Anwesen nur zweimal den Besitzer gewechselt und befindet sich seit 1918 in den Händen der Familie Clarke.

Von den über 10.000 Hektar Land werden derzeit ca. 40 % für den Zuckeranbau genutzt. Es werden bis zu 20 verschiedene Zuckerrohrsorten angebaut, wobei die meisten Anbauflächen auf die drei besten Sorten entfallen. Jeder Rum, der in der Destillerie hergestellt wird, benötigt Melasse; und es versteht sich von selbst, dass die gesamte verwendete Melasse aus der eigenen Zuckerfabrik stammt. Nachdem die Familie Clarke jahrzehntelang aus dem Destillationsgeschäft ausgestiegen war, beschloss sie 2004, dass es wieder Platz für einen jamaikanischen Rum geben sollte, der mit hochwertigen Zutaten im traditionellen jamaikanischen Pot-Still-Verfahren hergestellt werden sollte - allerdings mit modernster Ausrüstung. 2005 wurde deshalb eine komplette neue Destillerie errichtet. Sie ist State of the Art auf der Rum-Insel Jamaika.

## Vinifikation

Dieser Rum ist ein Blend aus kupfernen Pot-Stills. Die Melasse unterschiedlicher Zuckerrohr-Arten aus eigenem Anbau wurde mehrfach gebrannt und zwischen 6 und 10 Jahren in Eichenholzfässern gereift.