



EL DORADO RUM

Fine Cask Aged Rum serie

De productlijn "Fine Cask Aged" serie bestaat uit drie nieuwe producten:

- 3 Year Old El Dorado Rum
- 5 Year Old El Dorado Rum
- 8 Year Old El Dorado Rum



3 Year Old "White" El Dorado Rum



INTRODUCTIE:

De **3 Year Old El Dorado Rum** is een witte Rum die minimaal drie jaar in eikenhouten vaten gerijpt is.

Deze hoogwaardige witte mix-rum wordt twee maal gefilterd over houtskool.

Het resultaat is heldere witte rum met de smaak en karakter van een gerijpte rum.

DISTILLATIE:

De **3 Year Old El Dorado Rum** 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**.

RIJPINGSPROCES:

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 blendings-proces wordt de rum dubbel gefilterd over houtskool.

Dit unieke filter proces maakt de rum puur en helder.

0,70 liter

art.nr. 112361



5 Year Old El Dorado Rum



INTRODUCTIE:

De 5 Year Old El Dorado Rum is een donkere rum die minimaal vijf jaar in eikenhouten vaten is gerijpt.

Deze veelzijdige rum komt puur of met ijs uitstekend tot zijn recht maar kan ook als uitmuntende basis dienen voor hoogwaardige rum-cocktails.

DISTILLATIE:

De 5 Year Old El Dorado Rum is een “blend” van verschillende rums, gedistilleerd door Demerara Distillers in Guyana. Al deze rums zijn minimaal vijf jaar gerijpt.

De “blend” van de 5 jaar oude El Dorado rum bestaat o.a. uit rums gedistilleerd op de beroemde en unieke houten distillatiekolom.

Deze houten distillatiekolom stond oorspronkelijk op de door de heer Edward Henry Porter gestichte Enmore suikerplantage.

De rum geproduceerd op de houten distillatiekolom heeft daarom als naam Enmore of EHP, naar Edward Henry Porter.

Tevens bestaat de “blend” uit rums gedistilleerd op de veelzijdige Savalle distillatiekolom. 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.

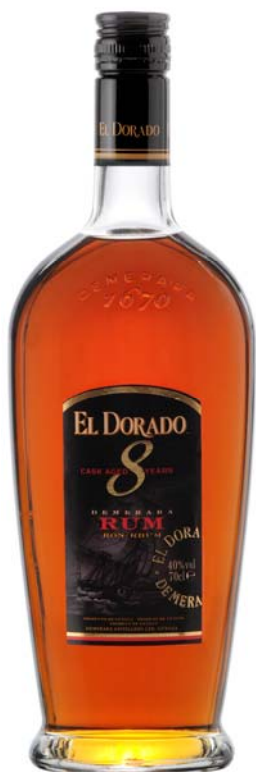
0,70 liter
art.nr. 112362

RIJPINGSPROCES:

De verschillende rums in de “blend” van de 5 jaar oude El Dorado Rum worden gerijpt in voormalige bourbon vaten gedurende een minimum van vijf jaar.

De masterblender mengt de rums tot een uitmuntend eindproduct.

8 Year Old El Dorado Rum



INTRODUCTIE:

De **8 Year Old El Dorado Rum** is een donkere rum die minimaal acht jaar in eikenhouten vaten is gerijpt.

Van deze exclusieve acht jaar oude El Dorado Rum kun je natuurlijk puur genieten maar hij is ook uitermate geschikt als basis voor cocktails.

DISTILLATIE:

De **8 Year Old El Dorado Rum** 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 acht jaar oude El Dorado Rum bestaat uit rums geproduceerd op zowel de beroemde houten distillatiekolom als de veelzijdige Savalle distillatiekolom.

De zeer bijzondere houten distillatiekolom deed zijn werk oorspronkelijk op de Enmore suikerplantage.

Nu staat deze unieke kolom op de distilleerderij van Demerara Distillers.

Tevens bestaat de “blend” uit rums gedistilleerd op de veelzijdige Savalle distillatiekolom.

Deze bijzondere distillatiekolom, ontwikkeld door de heer Savalle, heeft in het verleden op de Uitvlugt suikerplantages dienst gedaan en is nu ook operationeel op de “Diamond Distillery” in Guyana.

0,70 liter
art.nr. 112363

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, een van de oudste suiker plantages in de wereld.

Demerara Distillers is nu de trotse eigenaar van de laatste nog in operatie zijnde houten “pot still” in de wereld.

RIJPINGSPROCES:

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.